

ΚΕΪΚ με νιφάδες βρώμης

ΥΛΙΚΑ

300 gr αλεύρι Φαρίνα–ΓΙΩΤΗΣ (που φουσκώνει μόνο του)
220 gr Quaker
200 gr μαργαρίνη Βιτάμ–Soft (Bio – βιολογικής γεωργίας)
200 gr ακατέργαστη ζάχαρη (FYTRO)
50 gr Σοκολάτα κουβερτούρα σε σταγόνες (ΓΙΩΤΗΣ)
1 φλυτζ. Γάλα (1 %)
4 αυγά
1 φακελάκι βανίλια
Ξύσμα 1 λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη και προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά, χτυπώντας καλά κάθε φορά.

Ρίχνουμε τη βανίλια, το γάλα και το ξύσμα λεμονιού στο μείγμα και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε.

Αναμιγνύουμε το αλεύρι με το Quaker ξεχωριστά και στη συνέχεια το ρίχνουμε σιγά-σιγά στο μείγμα, ανακατεύοντας συνέχεια.

Τέλος, ρίχνουμε τα κομμάτια σοκολάτας στο μείγμα.

Τοποθετούμε το μείγμα σε ελαφρώς βουτυρωμένη φόρμα, ψήνοντας για 1 h στους 200° C σε προθερμασμένο φούρνο.