

Το κέικ μανταρινιού που θα γίνει το αγαπημένο σας! (BΙNTEO)

/ [Επικαιρότητα](#)



Τα μανταρίνια εμφανίζονται στους πάγκους της λαϊκής, ευκαιρία να κάνετε αυτό το αφράτο κέικ αύριο κιόλας! Πρόκειται για μια εύκολη και γρήγορη συνταγή που θα κλέψει τις εντυπώσεις. - Το Κέικ μανταρινιού-Tanjarine cake αποτελεί την ιδανική επιλογή για το πρωινό ή το απογευματινό σας.

Υλικά

100 γραμμάρια φυτικό βούτυρο (Soft)
250 γραμμάρια ζάχαρη

3 αβγά

ξύσμα απο 4 μεγάλα μανταρίνια

1 σφηνάκι κονιάκ

χυμό απο 4 μεγάλα μανταρίνια (περίπου 350 γραμμάρια χυμό)

300 γραμμάρια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του + 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

50 γραμμάρια σταφίδες ξανθές + 1 κ.γ. αλεύρι

1 κ.γ. φυτικό βούτυρο

1 κ.σ. αλεύρι

100 grams vegetable butter (soft)

250 grams sugar

3 eggs

Zest from 4 large tangerines

1 shot of cognac

Juice from 4 large tangerines (about 350 ml of juice)

300 grams self risen flour + 1 tea spoon baking powder

50 grams blond raisins + 1 tea spoon flour

1 tea spoon vegetable butter

1 soup spoon of flour