



# Αλμυρό Cake με καρύδια και bacon

Η τέλεια συνοδεία ενός σωστού brunch

by Alex Tsiotinis

## Υλικά

### Για 6 cookies

4 αυγά  
200g αλεύρι  
25g μαγιά  
80ml ελαιόλαδο  
50g βούτυρο  
150ml γάλα  
80g γραβιέρα  
150g bacon  
130g δαμάσκηνα  
30g καρυδόψυχα  
1 πρέζα αλάτι  
λίγο πιπέρι  
λίγο ηλιέλαιο για το  
μπέικον

## Εκτέλεση

- Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ τα αυγά και τα χτυπάμε για 2'.
- Προσθέτουμε το αλεύρι (κοσκινισμένο), τη μαγιά, το αλάτι και το πιπέρι.
- Ζεσταίνουμε στους 45ο το βούτυρο με το ελαιόλαδο, το γάλα και τα ενσωματώνουμε στο μείγμα
- Προσθέτουμε τη γραβιέρα κομμένη σε κύβους.
- Κόβουμε το μπέικον σε μπαστουνάκια και το σοτάρουμε με λίγο ηλιέλαιο.
- Κόβουμε σε κομμάτια τα δαμάσκηνα και τα καρύδια και τα ενσωματώνουμε με το μείγμα του κέικ.
- Αδειάζουμε σε αντικολλητική φόρμα το κέικ και ψήνουμε στους 180ο για 45',
- Δοκιμάζουμε αν είναι έτοιμο βυθίζοντας ένα μαχαίρι. Αν τραβώντας το είναι καθαρό τότε το κέικ μας είναι έτοιμο!