Κέικ με σοκολάτα και πορτοκάλι

|  |  |
| --- | --- |
| **Εργαλεία ζαχαροπλαστικής**ΜπρίκιΛεκάνη ή μεγάλο μπολΜίξερ χειρός1 κουτάλα η μαρίζ Στίφτης 1 κούπα ή ποτήριΦόρμα ψησίματος μακρόστενη1 λαδόκολλα (αντικολλητικό χαρτί) | **Υλικά συνταγής**2 αυγά200 γρ. ζάχαρη 125 γρ βούτυρο1 βανίλια2 μεγάλα πορτοκάλια 150-200ml250 γρ αλέυρι που φουσκώνει μόνο του (φαρίνα)Κομμάτια ή σταγόνες σοκολάτας |

Ανάβουμε τον φούρνο στους **180 βαθμούς**

Στύβουμε τα **πορτοκάλια**

Λιώνουμε το **βούτυρο** χωρίς να κάψει.

Ρίχνουμε μέσα στον κάδο τα **2 αυγά** και τη **ζάχαρη** και χτυπάμε πάρα πολύ καλά

Μετά προσθέτουμε τη **βανίλια** και το **λιωμένο βούτυρο** σιγά σιγά

Προσθέτουμε στο τέλος εναλλάξ **αλεύρι**  και **χυμό** αρχίζοντας και τελειώνοντας με το αλεύρι

Αφού κλείσουμε το μίξερ προσθέτουμε τα **κομμάτια σοκολάτας** και ανακατεύουμε.