



Κέικ λεμονιού με φράουλες & crumble

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:** 15 λεπτά **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 22εκ.

Υλικά για το κέικ:

230 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ

⅓ κ.γ. αλάτι

180 γρ. μαύρη ζάχαρη

ξύσμα από 2 λεμόνια

160 ml ελαιόλαδο

150 γρ. γιαούρτι στραγγιστό ή γιαούρτι σόγιας

3 αυγά

1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

10-12 φράουλες κομμένες στη μέση ή σε τέταρτα (αναλόγως το μέγεθός τους)

Υλικά για την επικάλυψη crumble:

50 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

50 γρ. νιφάδες βρώμης

50 γρ. μαύρη ζάχαρη

¼ κ.γ. αλάτι

40 ml ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ρίχνουμε το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι στο μπολ με το αλεύρι.

2) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη με το ξύσμα λεμονιού. Διαδοχικά προσθέτουμε το ελαιόλαδο, τα αυγά, το γιαούρτι, και τη βανίλια ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ομογενοποιημένο μείγμα.

3) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι στο μπολ και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής, ίσα ίσα να ενσωματωθεί στο υγρό μείγμα.



- 4) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα φόρμα.
- 5) Στρώνουμε τις φράουλες πάνω στο μείγμα, πιέζοντάς τες ελαφρά.
- 6) Ετοιμάζουμε την επικάλυψη. Σε μπολ ανακατεύουμε με πιρούνι το αλεύρι, τη βρώμη, τη ζάχαρη και το αλάτι. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει το μείγμα τριφτό.
- 7) Πασπαλίζουμε με το μείγμα της επικάλυψης τις φράουλες, πιέζοντας ελαφρά να κολλήσει πάνω τους.
- 8) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180oC στον αέρα, για περίπου 1 ώρα. Αφήνουμε να κρυώσει για 10-15 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά. Σερβίρουμε σε θερμοκρασία δωματίου.