

Εύκολο & αφράτο κέικ με σύκα, χωρίς αυγά ή βούτυρο

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 70-75 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες & 10 λεπτά **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 22εκ.

Υλικά:

- 300 ml ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 1 ½ κ.σ. λευκό ξύδι ή μηλόξυδο
- 350 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 260 γρ. καστανή ζάχαρη & 2 κ.σ. για τα σύκα
- 1/2 κ.γ. μαγειρική σόδα
- ¼ κ.γ. αλάτι
- ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 60 ml ηλιέλαιο
- 60 ml ελαιόλαδο
- 6 φρέσκα σύκα, κομμένα σε τέταρτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ρίχνουμε το ξύδι στο ρόφημα αμυγδάλου και ανακατεύουμε.
- 2) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, τα 250 γρ. ζάχαρης, τη σόδα, το αλάτι και το ξύσμα λεμονιού.
- 3) Προσθέτουμε το μείγμα με το ρόφημα αμυγδάλου, το εκχύλισμα βανίλιας, το ηλιέλαιο και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν τα υλικά σε ενιαίο μείγμα.
- 4) Ρίχνουμε το μείγμα σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα φόρμα και -αν χρειαστεί- ισιώνουμε την επιφάνειά του με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής. Από πάνω τοποθετούμε τα σύκα (πιέζοντάς τα ελαφρά) και τα πασπαλίζουμε με τις 2 κ.σ. ζάχαρης.
- 5) Ψήνουμε το κέικ σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C στον αέρα, για περίπου 1 ώρα και 15 λεπτά. Ελέγχουμε αν το κέικ έχει ψηθεί βυθίζοντας μια οδοντογλυφίδα ή ένα μαχαιράκι στο κέντρο του (όχι σε σημείο με σύκο) και αν είναι υγρό το εσωτερικό, το αφήνουμε για άλλα 8-10 λεπτά ψήσιμο.
- 6) Βγάζουμε το κέικ από τον φούρνο, το αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και το ξεφορμάρουμε προσεκτικά.

7) Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες (να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου) και το σερβίρουμε.