

## Κέικ αμυγδάλου με λάιμ & μύρτιλλα

**Μερίδες:** 12-14 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 60 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες & 10 λεπτά **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα κέικ 30X12εκ.

Φυλάμε το κέικ καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου (σε δροσερό σημείο) για 5 μέρες.

### Υλικά για το κέικ:

- 400 ml ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 ½ κ.σ. φρέσκο χυμό λάιμ
- 380 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις & ½ κ.σ. για τα μύρτιλλα
- 100 γρ. λευκά αμύγδαλα, αλεσμένα στο μούλτι
- 300 γρ. καστανή ζάχαρη
- ξύσμα από 3 λάιμ
- ⅔ κ.γλ. μαγειρική σόδα
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 100 ml ηλιέλαιο
- 60 ml ελαιόλαδο
- 200 γρ. φρέσκα μύρτιλλα

### Υλικά για το γλάσο:

- 130 γρ. ζάχαρη άχνη
- ξύσμα από 1 λάιμ
- 1-3 κ.σ. ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1) Ξεκινάμε το κέικ. Ρίχνουμε το χυμό λάιμ και το εκχύλισμα βανίλιας στο φυτικό ρόφημα, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα τα 380 γρ. αλεύρι, τα αμύγδαλα, τη ζάχαρη, το ξύσμα λάιμ, τη σόδα και το αλάτι.

3) Προσθέτουμε το μείγμα με το φυτικό ρόφημα που φτιάξαμε στην αρχή, το ηλιέλαιο και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε με μαρίζ, ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν τα υλικά σε ενιαίο μείγμα.

4) Σε άλλο μικρό μπολ πασπαλίζουμε τα μύρτιλλα με  $\frac{1}{2}$  κ.σ. αλεύρι, τα ανακατεύουμε να καλυφθούν, τα τινάζουμε από το επιπλέον αλεύρι και τα ρίχνουμε στο μείγμα του κέικ. Τα ενσωματώνουμε απαλά με μαρίζ.

5) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε ελαφρώς λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα μακρόστενη φόρμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C στον αέρα, για περίπου 1 ώρα. Ελέγχουμε αν το κέικ έχει ψηθεί βυθίζοντας μια οδοντογλυφίδα ή ένα μαχαιράκι στο κέντρο του και αν είναι υγρό το εσωτερικό, το αφήνουμε για λίγα ακόμα λεπτά ψήσιμο.

6) Βγάζουμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά. Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.

7) Για να ετοιμάσουμε το γλάσο ανακατεύουμε με σύρμα τη ζάχαρη άχνη και το ξύσμα με λίγο-λίγο το ρόφημα αμυγδάλου, μέχρι να είναι ρευστό αλλά πηχτό. Περιχύνουμε το κέικ, αφήνουμε λίγη ώρα να σταθεροποιηθεί το γλάσο και σερβίρουμε.