

Εύκολο κέικ με γιαούρτι & crumble κανέλας, χωρίς μίξερ

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40-45 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες & 10 λεπτά **Σκεύος:** τετράγωνη φόρμα ή ταψάκι 25Χ25εκ.

Υλικά για την επικάλυψη crumble:

- 120 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη
- 1 κ.σ. κανέλα
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 80 γρ. φρέσκο βούτυρο ΔΩΔΩΝΗ Αγελάδος, σε κομματάκια

Υλικά για το κέικ:

- 150 γρ. φρέσκο βούτυρο ΔΩΔΩΝΗ Αγελάδος, λιωμένο
- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 4 αυγά
- 300 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό
- 260 γρ. καστανή ζάχαρη
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με την επικάλυψη crumble. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι. Κόβουμε το φρέσκο βούτυρο ΔΩΔΩΝΗ Αγελάδος σε κομματάκια, τα σκορπάμε εδώ κι εκεί στο μείγμα μας και αρχίζουμε να τρίβουμε με τα δάχτυλά μας μέχρι να σχηματιστεί τριφτή ζύμη. Τρίβουμε τη ζύμη μέχρι να μην έχει μείνει σκέτο αλεύρι και να τη νιώθουμε σαν νωπή θριφτή άμμο με μικρά και μεγάλα τρίμματα. Βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να ετοιμάσουμε το κέικ.

2) Λιώνουμε το υπόλοιπο φρέσκο βούτυρο ΔΩΔΩΝΗ Αγελάδος σε μικρή κατσαρόλα και το αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς.

3) Ανακατεύουμε μέσα στο αλεύρι το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

4) Σε μεγάλο μπολ χτυπάμε με σύρμα τα αυγά, το “γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό”, τη ζάχαρη, το λιωμένο βούτυρο και το εκχύλισμα βανίλιας μέχρι να ομογενοποιηθούν.

5) Προσθέτουμε το αλεύρι (του κέικ) και ενώνουμε τα μείγματα απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής. Μεταφέρουμε το τελικό μείγμα σε ταψάκι ή φόρμα ελαφρώς λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα και ισιώνουμε την επιφάνειά του.

6) Από πάνω πασπαλίζουμε ομοιόμορφα το τριφτό μείγμα της επικάλυψης crumble και πιέζουμε ελαφρά για να κολλήσει στο μείγμα.

7) Ψήνουμε το κέικ στους 180°C στον αέρα, για περίπου 40-45 λεπτά (ελέγχουμε αν έχει ψηθεί βυθίζοντας ένα μαχαιράκι ή οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κι αν έχει υγρό μείγμα, ψήνουμε για λίγα λεπτά ακόμα). Αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε. Αφήνουμε το κέικ ιδανικά για τουλάχιστον 2 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου πριν το κόψουμε για να σερβίρουμε.