



## **Αναποδογυριστό κέικ ολικής με φράουλες, plant based & πανεύκολο**

**Μερίδες:** 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 3 ώρες **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα κέικ διαμέτρου 26εκ.

Φυλάμε το κέικ καλυμμένο σε δροσερό σημείο της κουζίνας για 3 μέρες ή μέσα στο ψυγείο για 5-6.

### **Υλικά για τις φράουλες:**

- 350-380 γρ. φράουλες, σε φέτες
- 25 γρ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο
- 3 κ.σ. μαύρη ζάχαρη

### **Υλικά για το κέικ:**

- 70 γρ. αλεύρι βρώμης
- 340 γρ. αλεύρι ολικής
- 15 γρ. μπέικιν πάουντερ
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 200 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 360 ml ρόφημα αμυγδάλου ή σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 1 ½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 90 ml ηλιέλαιο
- 90 ml ελαιόλαδο

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Ετοιμάζουμε τις φράουλες. Λαδώνουμε ελαφρώς τη φόρμα, την περνάμε με λαδόκολλα και απλώνουμε το λιωμένο βούτυρο σε όλο το εσωτερικό της. Πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη, την απλώνουμε λίγο και καλύπτουμε τη βάση με τις κομμένες φράουλες.

2) Ετοιμάζουμε το κέικ. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι βρώμης με το αλεύρι ολικής, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

3) Σε άλλο μεγάλο μπολ ανακατεύουμε καλά με σύρμα τη ζάχαρη, το ρόφημα, το εκχύλισμα βανίλιας, το ηλιέλαιο και το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ, ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν σε ενιαίο μείγμα.



4) Ρίχνουμε το μείγμα πάνω στις φράουλες μέσα στη φόρμα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 40-45 λεπτά ή μέχρι να βυθίζουμε ένα μαχαιράκι ή οδοντογλυφίδα στο κέντρο του και να βγαίνει καθαρό.

5) Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει στη φόρμα για 1 ώρα και αναποδογυρίζουμε προσεκτικά σε πιατέλα. Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 2-3 ώρες πριν σερβίρουμε.