

## Κέικ latte με κανέλα & βανίλια

**Μερίδες:** 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα κέικ 30εκ.

Φυλάμε το κέικ καλυμμένο σε δροσερό σημείο της κουζίνας για 4-5 μέρες.

### Υλικά για το μείγμα βανίλιας:

- 200 ml ρόφημα σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 1 κ.σ. λευκό ξύδι ή μηλόξυδο
- 230 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 160 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 1/3 κ.γλ. μαγειρική σόδα
- 1/4 κ.γλ. αλάτι
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 40 ml ηλιέλαιο
- 40 ml ελαιόλαδο

### Υλικά για το μείγμα καφέ:

- 120 ml ρόφημα σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 1 κ.σ. λευκό ξύδι ή μηλόξυδο
- 230 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 160 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 1 κ.γλ. κανέλα
- 1/3 κ.γλ. μαγειρική σόδα
- 1/4 κ.γλ. αλάτι
- 80 ml espresso (2 δόσεις φτιαγμένου καφέ με λίγο παραπάνω νερό)
- 40 ml ηλιέλαιο
- 40 ml ελαιόλαδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με το μείγμα βανίλιας. Σε κούπα ανακατεύουμε το ρόφημα σόγιας με το ξύδι και αφήνουμε στην άκρη.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη σόδα και το αλάτι. Προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας, το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο και το μείγμα

ροφήματος-ξυδιού και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα ίσα-ίσα μέχρι να γίνουν ενιαίο μείγμα.

3) Ετοιμάζουμε το μείγμα καφέ. Στην κούπα ανακατεύουμε και πάλι το ρόφημα σόγιας με το ξύδι και αφήνουμε στην άκρη.

4) Σε άλλο μπολ από αυτό με το μείγμα βανίλιας ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, τη ζάχαρη, την κανέλα, τη σόδα και το αλάτι. Προσθέτουμε τον espresso, το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο και το μείγμα ροφήματος-ξυδιού και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα ίσα-ίσα μέχρι να γίνουν ενιαίο μείγμα.

5) Ρίχνουμε στρώσεις από τα δύο μείγματα εναλλάξ σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα μακρόστενη φόρμα και με ένα μαχαιράκι τα ανακατεύουμε λίγο μέσα στη φόρμα. Δεν το παρακάνουμε για να μη γίνουν ένα.

6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 1 ώρα. Ελέγχουμε αν έχει ψηθεί, βυθίζοντας ένα μαχαιράκι ή οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κι αν είναι υγρό, το αφήνουμε να ψηθεί για λίγα λεπτά παραπάνω.

7) Αφήνουμε να κρυώσει για 10-15 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά. Ιδανικά αφήνουμε το κέικ για 2 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου πριν το κόψουμε για να σερβίρουμε.