

Βασιλόπιτα κέικ με καρύδια & επικάλυψη crumble (χωρίς μίξερ!)

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50-60 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2-3 ώρες & 30 λεπτά **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμ. 26 εκ.

Φυλάσσουμε την βασιλόπιτα καλυμμένη σε δροσερό σημείο του σπιτιού για 3 μέρες.

Υλικά για την επικάλυψη crumble:

100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
60 γρ. μαύρη ζάχαρη ή καρύδας
40 γρ. καρυδόπιχα, κοπανισμένη
1 κ.γ. κανέλα
¼ κ.γ. αλάτι
60 γρ. βούτυρο της επιλογής μας, κρύο, σε κομματάκια

Υλικά για το κέικ:

350 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
130 γρ. καρυδόπιχα, αλεσμένη (στον επεξεργαστή τροφίμων)
300 γρ. μαύρη ζάχαρη ή καρύδας
25 γρ. μπέικιν πάουντερ
¼ κ.γλ. αλάτι
[1 κ.σ. μείγμα μπαχαρικών Allspice](#)
400 ml γάλα της επιλογής μας (για φυτικό προτιμάμε χωρίς ζάχαρη)
½ κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
100 ml ηλιέλαιο
60 ml ελαιόλαδο
ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με την επικάλυψη. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, την καρυδόπιχα, την κανέλα και το αλάτι. Προσθέτουμε διάσπαρτα το βούτυρο και τρίβουμε με τα χέρια μας να ενωθούν τα υλικά σε ψιχουλιαστή ζύμη. Αφήνουμε το μείγμα σε δροσερό σημείο ή στο ψυγείο μέχρι να ετοιμάσουμε το κέικ.

2) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, την καρυδόπιχα, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και το [μείγμα μπαχαρικών allspice](#).

- 3) Προσθέτουμε το γάλα, το εκχύλισμα βανίλιας, το ηλιέλαιο και το ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα ίσα-ίσα μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα.
- 4) Το ρίχνουμε μέσα σε φόρμα ελαφρώς λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα. Από πάνω απλώνουμε το τριφτό μείγμα της επικάλυψης, πιέζοντας το απλά να κολλήσει στο άλλο μείγμα.
- 5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 50-60 λεπτά. Για να δούμε αν είναι έτοιμο βυθίζουμε ένα λεπτό μαχαιράκι ή οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ και αν βγαίνει υγρό μείγμα, αφήνουμε να ψηθεί λίγα επιπλέον λεπτά.
- 6) Το αφήνουμε στη φόρμα για 30 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά με τη βοήθεια της λαδόκολλας. Έπειτα το αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 2-3 ώρες.
- 7) Βάζουμε προσεκτικά το φλουρί (βλ. video). Πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε.