

Εύκολο αφράτο κέικ με φράουλες, χωρίς μίξερ

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα κέικ 22εκ.

Φυλάμε το κέικ καλυμμένο σε δροσερό σημείο για 2 μέρες ή μέσα στο ψυγείο καλυμμένο για 4-5 μέρες.

Υλικά για το κέικ:

460 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις & 1 κ.σ. για τις φράουλες

15 γρ. μπέικιν πάουντερ

1/3 κ.γλ. αλάτι

400 ml φυτικό γάλα της επιλογής μας

80 ml ηλιέλαιο

80 ml ελαιόλαδο

ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι

300 γρ. μαύρη ζάχαρη ή άλλη ζάχαρη της επιλογής μας

1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας

300 γρ. φρέσκιες φράουλες, σε κυβάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ρίχνουμε στο αλεύρι (460 γρ.) το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ανακατεύουμε.

2) Ανακατεύουμε σε μεγάλο μπολ το φυτικό γάλα, το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο, το ξύσμα λεμονιού, τη ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας με σύρμα.

3) Ρίχνουμε το μείγμα με το αλεύρι στο μπολ με τα υγρά και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα ίσα-ίσα να ενωθούν τα υλικά.

4) Πασπαλίζουμε τις φράουλες με 1 κ.σ. αλεύρι, ανακατεύουμε και τις ενσωματώνουμε ομοιόμορφα στο μείγμα του μπολ, με απαλές κινήσεις.

5) Λαδώνουμε και πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι τη φόρμα, τινάζοντας τη και ρίχνουμε μέσα το μείγμα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 50-60 λεπτά, ελέγχοντας αν έχεις ψηθεί (βυθίζουμε ένα μαχαιράκι ή οδοντογλυφίδα στο κέντρο του και αν βγαίνει υγρό μείγμα, ψήνουμε λίγα λεπτά επιπλέον) και βγάζουμε να κρυώσει για 20 λεπτά.

6) Ξεφορμάρουμε προσεκτικά σε πιάτο και αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 2 ώρες πριν κόψουμε.