

Ένα υπέροχο ζουμερό κέικ φράουλας, αφράτο και τόσο νόστιμο με πρωταγωνιστή το αγαπημένο μας φρούτο. Φτιάξτε αυτό το αρωματικό κέικ με λαχταριστές κατακόκκινες φράουλες και απολαύστε ένα εύκολο γλυκό γρήγορα και απλά. Συνοδεύστε ιδανικά τον καφέ ή το τσάι σας, για πρωινό ή απογευματινό, για όλες τις γλυκές σας στιγμές!

## Τι θα χρειαστείτε

110 ml ηλιέλαιο

200 γρ. ζάχαρη (λευκή ή καστανή)

200 ml γάλα καρύδας ή αμυγδάλου ή σόγιας

300 γρ. φαρίνα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

1 κ.σ. baking powder

1 βανίλια

200 γρ. φράουλες

Χυμό από ένα μικρό πορτοκάλι

Ξύσμα λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

# Κέικ φράουλα νηστίσιμο

## Εκτέλεση συνταγής

Για μια κλασική μακρόστενη φόρμα κέικ.

Κόβουμε τις φράουλες και τις βάζουμε σε κατσαρολάκι με 1 κουταλιά της σούπας από τη ζάχαρη. Τις βάζουμε σε μέτρια φωτιά με το χυμό του πορτοκαλιού να μαλακώσουν και να καραμελώσουν για 5 λεπτά. Στη συνέχεια αποσύρουμε τις φράουλες από τη φωτιά και τις αφήνουμε να κρυώσουν.

Ανακατεύουμε σε ένα μπολ την υπόλοιπη ζάχαρη με το ηλιέλαιο. Προσθέτουμε το γάλα καρύδας και ανακατεύουμε καλά με σύρμα.

Ενώνουμε σε άλλο μπολ το αλεύρι με το μπέικιν και τη βανίλια και ανακατεύουμε να αφρατέψει το αλεύρι. Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού και μια πρέζα αλάτι.

Προσθέτουμε το αλεύρι στο μπολ με το μίγμα του ηλιέλαιου και τη ζάχαρης και αναμιγνύουμε καλά με το σύρμα.

Βάζουμε και τις φράουλες και τις ενσωματώνουμε απαλά και αυτές στο μίγμα του κέικ.

Με ένα πινέλο αλείφουμε τη φόρμα του κέικ με ηλιέλαιο και πασπαλίζουμε με αλεύρι. Βάζουμε το μίγμα του κέικ στη φόρμα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για μία ώρα περίπου ή μέχρι το μαχαίρι που θα βυθίσουμε στο μίγμα να βγαίνει καθαρό.

Το αφήνουμε να κρυώσει καλά πριν το βγάλουμε από τη φόρμα. Στη συνέχεια αν θέλουμε το πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη ή το περιχύνουμε με σοκολάτα.

Καλή απόλαυση!

# Κέικ φράουλα νηστίσιμο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε τις φράουλες και τις βάζουμε σε κατσαρολάκι με 1 κουταλιά της σούπας από τη ζάχαρη. Τις βάζουμε σε μέτρια φωτιά με το χυμό του πορτοκαλιού να μαλακώσουν και να καραμελώσουν για 5 λεπτά.
- 2 Στη συνέχεια αποσύρουμε τις φράουλες από τη φωτιά και τις αφήνουμε να κρυώσουν.
- 3 Ανακατεύουμε σε ένα μπολ την υπόλοιπη-ζάχαρη με το ηλιέλαιο.
- 4 Προσθέτουμε το γάλα καρύδας και ανακατεύουμε καλά με σύρμα.
- 5 Ενώνουμε σε άλλο μπολ το αλεύρι με το μπέικιν και τη βανίλια και ανακατεύουμε να αφρατέψει το αλεύρι. Προσθέτουμε και μια πρέζα αλάτι και το ξύσμα λεμονιού.
- 6 Προσθέτουμε το αλεύρι στο μπολ με το μίγμα του ηλιέλαιου και τη ζάχαρης και αναμιγνύουμε καλά με το σύρμα. Βάζουμε και τις φράουλες και τις ενσωματώνουμε απαλά και αυτές στο μίγμα του κέικ.

- 7 Με ένα πινέλο αλείφουμε τη φόρμα του κέικ με ηλιέλαιο και πασπαλίζουμε με αλεύρι. Βάζουμε το μίγμα του κέικ στη φόρμα.
- 8 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για μία ώρα περίπου ή μέχρι το μαχαίρι που θα βυθίσουμε στο μίγμα να βγαίνει καθαρό. Το αφήνουμε να κρυώσει καλά πριν το βγάλουμε από τη φόρμα.
- 9 Στη συνέχεια αν θέλουμε το πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη ή το περιχύνουμε με σοκολάτα. Καλή απόλαυση!