

Απίθανη σπιτική λεμονάδα & κέικ λεμονιού χωρίς βούτυρο (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- **Κέικ**
 - 350 γρ φαρίνα
 - 4 αυγά
 - 200 γρ ζάχαρη
 - 200 ml γάλα
 - 25 γρ γιαούρτι
 - Χυμό από 1 λεμόνι
 - Ξύσμα από 1 λεμόνι
 - 2 βανίλιες
- **Λεμονάδα**
 - 450 ml χυμό λεμονιού
 - 350 γρ ζάχαρη
 - 350 ml νερό
 - 1 λίτρο ανθρακούχο νερό

<https://youtu.be/2fDudwiWhl4>

Οδηγίες

1. Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη να αφρατέψουν.
2. Προσθέτουμε το γάλα, το γιαούρτι, τις βανίλιες, το

ξύσμα, τον χυμό λεμονιού, το αλεύρι και ανακατεύουμε να γίνει ζύμη.

3. Την βάζουμε σε αντικολλητική φόρμα ή σε κανονική που την έχουμε βουτυρώσει και αλευρώσει.
4. Ψήνουμε στους 170 βαθμούς και ελέγχουμε με μία οδοντογλυφίδα.
5. Βράζουμε το νερό με την ζάχαρη για 5 λεπτά να γίνουν σιρόπι.
6. Ετοιμάζουμε και σουρώνουμε καλά τον χυμό λεμονιού.
7. Αναμειγνύουμε το κρύο σιρόπι με τον χυμό και πριν σερβίρουμε βάζουμε το κρύο ανθρακούχο νερό.

<https://foodaholics.gr/recipe/apithani-spitiki-lemonada-keik-lemoniou-choris-voutyro/>