

Κέικ κερασιού, από την Ελευθερία Μπούτζα και το «Μαγειρεύοντας με την L»!

Υλικά

200 γρ. κεράσια, χωρίς κουκούτσια, κομμένα στη μέση

150 ml ελαιόλαδο

150 γρ. ζάχαρη καστανή

3 αυγά

230 γρ. γ.ο.χ, κοσκινισμένο

1 κ.γ. βανίλια σε σκόνη

1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ


ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη, για το πασπάλισμα

Εκτέλεση

Προθερμαίνω το φούρνο στους 180°C. Σε ένα μπολ χτυπάω με το μίξερ το ελαιόλαδο με τη ζάχαρη, μέχρι τα φτιάξω ένα ανοιχτόχρωμο και αφράτο μείγμα σαν κρέμα. Προσθέτω ένα-ένα τα αυγά και χτυπάω μέχρι να ενωθούν με το μείγμα. Σταματάω τη λειτουργία του μίξερ και ρίχνω το αλεύρι, τη βανίλια και το μπέικιν πάουντερ. Ανακατεύω με μια ελαστική σπάτουλα (μαρίζ) ή με μια ξύλινη κουτάλα, μέχρι όλα τα υλικά να ενωθούν καλά.

Λαδώνω ελαφρώς μια φόρμα για κέικ μακρόστενη και αδειάζω εκεί το μισό μείγμα που ετοίμασα. Από πάνω απλώνω τα κομμένα κεράσια και τα σκεπάζω με το υπόλοιπο μείγμα. Ισιώνω την επιφάνεια με τη ράχη ενός κουταλιού και ψήνω το κέικ για 40 – 45 λεπτά, μέχρι να φουσκώσει και να ροδίσει.

Το αφήνω να κρυώσει για 5 λεπτά στη φόρμα του και το ξεφορμάρω. Το αφήνω να κρυώσει τελείως σε μια σχάρα και κοσκινίζω πάνω του τη ζάχαρη άχνη.

καλή επιτυχία  <3

https://www.facebook.com/cookingwithL/photos/a.859836000718053.1073741895.664704013564587/1585180824850230/?type=3&theater¬if_t=notify_me_page¬if_id=1496290637099062