

Κέικ με φρέσκα κεράσια, από το icookgreek.com!

- **Δυσκολία:** μέτριο

Υλικά συνταγής

- 4 κουταλιές της σούπας φρέσκο βούτυρο μαλακό
- 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 3/4 φλιτζάνι αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 2 αυγά
- 3/4 του φλιτζανιού φρέσκο γάλα
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- 1 κουταλιά της σούπας λικέρ πικραμύγδαλο (προαιρετικά)
- 2 φλιτζάνια φρέσκα κεράσια χωρίς κουκούτσι κομμένα στη μέση
- ελάχιστο αλάτι, ζάχαρη άχνη για το γαρνίρισμα

Εκτέλεση συνταγής

1. Χτυπάτε το βούτυρο με την κρυσταλλική ζάχαρη μέχρι να ομοιογενοποιηθούν και να αφρατέψουν. Ενσωματώνετε στο μείγμα ένα ένα και τα αυγά.
2. Ανακατεύετε το αλεύρι με ελάχιστο αλάτι και το προσθέτετε στο μείγμα του βουτύρου-ζάχαρης-αυγών, ρίχνετε και το γάλα, τη βανίλια και το λικέρ (αν βάλετε) και ανακατεύετε όλα τα υλικά μέχρι να αποκτήσετε ένα ομοιογενές μείγμα.
3. Απλώνετε τα κεράσια σε βουτυρωμένη, αντικολλητική, στρογγυλή ή τετράγωνη φόρμα (πλευράς 22cm-24cm) και στη συνέχεια ρίχνετε το μείγμα του κέικ. Κουνάτε το σκεύος ή βοηθάτε με τη σπάτουλα να απλωθεί παντού καλά. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για 35'-40'. Σερβίρετε το κέικ πασπαλισμένο με άχνη.

Συμβουλή

Δεν ανοίγουμε ποτέ το φούρνο που ψήνουμε κέικ πριν τα 25'. Ελέγχουμε αν το κέικ μας έχει ψηθεί εσωτερικά βυθίζοντας μια οδοντογλυφίδα ή τη λάμα ενός μαχαιριού μέσα -θα πρέπει να βγαίνουν καθαρά χωρίς ίχνη νωπής ζύμης επάνω τους.

<https://tinyurl.com/y27828jr>