5 Μαρτίου 2026

Κέικ λεμονιού με μύρτιλα, νηστίσιμο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία / Γενικά Θέματα



Τα κέικ με ελαιόλαδο γίνονται ζουμερά και αφράτα και έχουν και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής – έτσι γίνεται και με αυτό το απίθανα αρωματικό κέικ λεμονιού με

μύρτιλα και ελαιόλαδο.

20′ προετοιμασία
1 ώρα ψήσιμο

Υλικά
Μερίδες: 10

320 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
250 γρ. ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
3 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ ελάχιστο αλάτι (προαιρετικά)
190 ml φυτικό γάλα (π.χ. γάλα αμυγδάλου, βρώμης ή καρύδας)
125 ml ελαιόλαδο
80 ml χυμός λεμονιού
ξύσμα από 3 λεμόνια
1 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας (προαιρετικά)
190 γρ. μύρτιλα φρέσκα (ή κατεψυγμένα, ξεπαγωμένα και στυμμένα ελαφρά με τις παλάμες μας)
ζάχαρη άχνη, για το πασπάλισμα

Διαδικασία
Για το κέικ λεμονιού με μύρτιλα, ξεκινάμε προθερμαίνοντας τον φούρνο στους 180°C.
Λαδώνουμε ή στρώνουμε με αντικολλητικό χαρτί μια στρογγυλή φόρμα για κέικ (ή ένα ταψάκι) διαμέτρου 20 εκ.
Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και ελάχιστο αλάτι (αν θέλουμε) και ανακατεύουμε μέχρι να μην υπάρχουν σβόλοι.
Προσθέτουμε το φυτικό γάλα, το ελαιόλαδο, τον χυμό, το ξύσμα και το εκχύλισμα βανίλιας (αν χρησιμοποιήσουμε).
Χτυπάμε με το φτερό μέχρι σχεδόν να ομογενοποιηθούν. Στην αρχή το μείγμα θα φαίνεται πηχτό, αλλά θα μαλακώσει μετά από λίγα λεπτά χτυπήματος και θα γίνει ένας πυκνός χυλός.
Προσθέτουμε τα μισά μύρτιλα και τα ενσωματώνουμε απαλά στον χυλό με ελαστική σπάτουλα.
Αδειάζουμε τον χυλό στη φόρμα, σκορπίζουμε τα υπόλοιπα μύρτιλα από πάνω και πιέζουμε μερικά από αυτά ελαφρά, για να μυσοβυθιστούν στον χυλό.
Ψήνουμε για 50-60 λεπτά ή μέχρι να βυθίσουμε μια οδοντογλυφίδα στο κέντρο και να βγει με μερικά μερικά ψίχουλα πάνω της – το κέικ είναι σχετικά υγρό.
Βγάζουμε τη φόρμα από τον φούρνο, αφήνουμε το κέικ να κρυώσει για 10 λεπτά

και έπειτα το ξεφορμάρουμε προσεκτικά σε μια σχάρα, όπου το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.
Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε.

gastronomos.gr