



Κέικ με λεμόνι και φράουλες

10'Χρόνος
Εκτέλεσης**30 λεπτά'**Χρόνος
Αναμονής**50'**Χρόνος
Ψησίματος**8-10**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

Για το κέικ

- 250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου + έξτρα για το άλειμμα της φόρμας.
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 αυγά
- 100 γρ. πολέντα
- 250 γρ. αμύγδαλα, τριμμένα
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ, χωρίς γλουτένη
- Ξύσμα λεμονιού, από 3 λεμόνια
- 3 κ.σ. χυμό λεμονιού

Για τις φράουλες

- 200 γρ. [μαρμελάδα φράουλα](#)
- 250 γρ. φράουλες, καθαρισμένες και κομμένες στα 4

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Αλείφουμε με βούτυρο μια στρογγυλή φόρμα 23 εκ. και βάζουμε στη βάση της λαδόκολλα.
- Στο μίξερ, με τη βοήθεια του σύρματος, χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε τα αυγά ένα ένα προσέχοντας να έχει απορροφηθεί το προηγούμενο πριν ρίξουμε το επόμενο.
- Όταν έχουν αναμειχθεί καλά τα αυγά ρίχνουμε την πολέντα, το αμύγδαλο, το μπέικιν και ανακατεύουμε ξανά.
- Ύστερα προσθέτουμε το ξύσμα και τον χυμό και χτυπάμε για λίγο ακόμα (1 λεπτό).
- Αδειάζουμε τον κάδο του μίξερ στη φόρμα, ισιώνουμε λίγο την επιφάνεια με ένα βρεγμένο κουτάλι (την ανάποδή του μεριά) και ψήνουμε για 50 λεπτά ή μέχρι ένα μαχαίρι βγαίνει καθαρό αν το βυθίσουμε στο κέικ.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και το αφήνουμε να κρυώσει στη φόρμα πάνω σε μία σχάρα.
- Την ώρα που ψήνουμε το κέικ μπορούμε να ετοιμάσουμε τις φράουλες. Απλά βάζουμε τη μαρμελάδα σε ένα τηγανάκι και τη ζεσταίνουμε για 2 λεπτά. Βάζουμε μέσα και τις κομμένες φράουλες, μαγειρεύουμε σε δυνατή φωτιά για άλλα δύο λεπτά και αφαιρούμε το τηγάνι από τη φωτιά.
- Βάζουμε το μείγμα σε ένα μπολ και το αφήνουμε να κρυώσει.
- Διακοσμώμε το κέικ με τις φράουλες και σερβίρουμε.

Tip

Μπορούμε απλά να ανακατέψουμε χυμό λεμονιού με άχνη ζάχαρη για να βάλουμε από πάνω από το κέικ αντί για φράουλες...

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

553 Θερμίδες (kcal)	37.0 Λιπαρά (γρ.)	15.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	43.0 Υδατ/κες (γρ.)
28%	53%	75%	17%
41.0 Σάκχαρα (γρ.)	9.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.23 Αλάτι (γρ.)
46%	18%	17%	4%