



## Κέικ Λεμονιού με σιρόπι

Κέικ ζουμερό με άρωμα λεμονιού και βανίλιας, ναι καλά καταλάβατε αγαπημένο μου. Αγαπάω γενικά όλα τα Κέικ και πιο παλιά είχα πάντοτε καθημερινά ένα κέικ στον πάγκο της κουζίνας μου.



Είμαι σίγουρη ότι δεν είμαι η μόνη, κάπως έτσι είναι και η δική σας σχέση με τα Κέικ, πάμε να μοιραστώ μαζί σας άλλη μια συνταγή.

### Υλικά για το Κέικ

75 γρ ελαιόλαδο

175 γρ [φαρίνα Κούλα](#)

50 γρ πολέντα Κούλα

6 γρ μπέικιν

20 γρ χυμό λεμονιού

Ξύσμα από 1-2 λεμόνια

130 γρ ζάχαρη

2 μεγάλα αυγά

3 γρ υγρή βανίλια ή όποια άλλη θέλετε

200 γρ γιαούρτι

50 γρ σταγόνες σοκολάτας



**Υλικά για το σιρόπι**

75 γρ ζάχαρη

75 γρ νερό

30 γρ χυμό λεμονιού

5-6 φέτες λεμονιού



### Οδηγίες για το Κέικ

Βάζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι το μπέικιν, την πολέντα και τις σταγόνες σοκολάτας, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη. Σε άλλο μπολ βάζουμε την ζάχαρη με το ξύσμα και τα ανακατεύουμε.



Χτυπάμε τα αυγά με το γιαούρτι και προσθέτουμε το ελαιόλαδο, συνεχίζοντας το ανακάτεμα προσθέτουμε την ζάχαρη. Προσθέτουμε το μείγμα στο αλεύρι και ανακατεύουμε απλά να ενωθούν τα υλικά.



Αδειάζουμε το μείγμα σε ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς, περίπου 40 λεπτά ανάλογα τον φούρνο **πάντα**.



## **Σιρόπι**

Συνεχίζουμε με το σιρόπι βράζουμε όλα τα υλικά μαζί και τις φέτες λεμονιού, για 5 λεπτά και κατεβάζουμε από την φωτιά. Μόλις ψηθεί το Κέικ το τρυπάμε με ένα μαχαίρι και σιροπιάζουμε χλιαρό κέικ με ζεστό σιρόπι, κουταλιά – κουταλιά να πάει παντού.



Βάζουμε τις φέτες λεμονιού επάνω και πασπαλίζουμε με ινδοκάρυδο, αν δεν σας αρέσει μπορείτε να το παραλείψετε.



### **Μυστικά**

Μπορείτε αντί για σταγόνες σοκολάτας να βάλετε αμύγδαλα ή ινδοκάρυδο.

Αντί για πολέντα να βάλετε χοντρό σιμιγδάλι.

Για πιο τραγανό αποτέλεσμα να πασπαλίσετε ζάχαρη από πάνω.

*Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!*