

Φανουρόπιτα (Συνταγή από Πρεσβυτέρα)

/ Γενικά



Φωτο: tamystikatismamas.blogspot.com

Υλικά

4 φλυτζάνια τσαγιού αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
1 κουταλάκι κανέλλα
1 μπέικιν
1 φλυτζάνι τσαγιού λάδι
1 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη
1/2 φλυτζάνι τσαγιού νερό
3/4 φλυτζάνι τσαγιού πορτοκαλάδα
ελάχιστη σόδα, ξύσμα λεμονιού-πορτοκαλιού

Εκτέλεση

Κτυπάμε όλα τα υλικά στο μούλτι για λίγα λεπτά και μετά βάζουμε το αλεύρι με τη σόδα και το μπέικιν και ανακατεύουμε καλά.

Ύστερα βάζουμε : 1 φλυτζάνι σταφίδα ξανθή 1 φλυτζάνι χοντρά κομμένα καρύδια και βάζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψί νούμερο 32 και το ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 45´ λεπτά.

Όταν ψηθεί το αφήνουμε να κρυώσει και κατόπιν πασπαλίζουμε από πάνω με ζάχαρη άχνη.

Πηγή: xristianos.gr