

Πορτοκαλόπιτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

8 φύλλα κρούστας

2 κ.σ λιωμένο βούτυρο

Κανέλα, λίγο γαρύφαλλο τριμμένο

4 αβγά

1 κεσεδάκι γιαούρτι

1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη

2 κ.γ μπέικιν πάουντερ

1 ½ φλιτζάνι τσαγιού σπορέλαιο

Ξύσμα από δύο πορτοκάλια

Για το σιρόπι:

2 φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη

3 φλιτζάνια τσαγιού νερό

Χυμό από 2 ζουμερά πορτοκάλια

1 φέτα λεμόνι

Εκτέλεση:

Αρχικά ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη και το χυμό από τα πορτοκάλια. Μόλις αρχίζουν να βράζουν προσθέτουμε τη φέτα από το λεμόνι.

Αν σχηματιστεί αφρός τον αφαιρούμε προσεκτικά με ένα κουτάλι. Από τη στιγμή του βρασμού μετράμε 10 λεπτά και το σιρόπι είναι έτοιμο.

Το αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει και συνεχίζουμε. Εχουμε ήδη ξεπαγώσει τα φύλλα κρούστας.

Θα χρειαστούμε για τη βάση 6 φύλλα. Σε ένα βουτυρωμένο πυρέξ σουρώνουμε τα 6 πρώτα φύλλα το ένα δίπλα στο άλλο και τα ραντίζουμε με το λιωμένο βούτυρο. Επειτα πασπαλίζουμε με κανέλα.

Κόβουμε τα υπόλοιπα 2 φύλλα σε μικρά κομματάκια γιατί θα τα χρειαστούμε παρακάτω.

Χτυπάμε στο μίξερ τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέτουμε το γιαούρτι και το ξύσμα πορτοκαλιού και συνεχίζουμε το χτύπημα.

Προσθέτουμε σιγά σιγά το σπορέλαιο και χτυπάμε με το μίξερ μέχρι να έχουμε ένα ομοιόμορφο χυλό. Προσθέτουμε το μπέικιν πάουντερ και χτυπάμε για 1 λεπτό.

Επειτα προσθέτουμε τα κομματιασμένα φύλλα κρούστας και ανακατεύουμε για να βραχούν καλά.

Ρίχνουμε τον χυλό μέσα στο πυρέξ μας και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 40-50 λεπτά περίπου (μην προθερμάνετε το φούρνο).

Μόλις ψηθεί το γλυκό μας το βγάζουμε από το φούρνο και μετά από 5 λεπτά το κόβουμε και το σιροπιάζουμε με το κρύο πλέον σιρόπι.

Αφήνουμε το γλυκό μέσα στο σιρόπι του να σιροπιαστεί καλά και μόλις κρυώσει εντελώς το βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να σερβίρουμε.

Πηγή:ikypros.com