29 Δεκεμβρίου 2014

Βασιλόπιτα (συνταγή)

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Συνταγή για καταπληκτική Βασιλόπιτα :

ΥΛΙΚΑ για βασιλόπιτα:
250 gr Βούτυρο (βιτάμ)
2 φλυτζάνια ζάχαρη
1 πακέτο φαρίνα γιώτης
1 κουταλάκι κοφτό μπέικιν
6 αυγά
2 πορτοκάλια χυμό & το ξύσμα
1 βανίλια
1 φλυτζάνι του τσαγιού καρύδια (προαιρετικά)
1 φλυτζάνι του τσαγιού σταφίδες (προαιρετικά)

Συνταγή για βασιλόπιτα:

Χτυπάτε στο μίξερ τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέτετε το βούτυρο (λιωμένο), τη βανίλια & το ξύσμα πορτοκαλιού.
Ρίχνετε σιγά – σιγά το αλεύρι στο μείγμα και εξακολουθείτε το χτύπημα εως ότου ενοποιηθούν τα υλικά.
Διαλύετε το μπέικιν στο χυμό πορτοκαλιού τα προσθέτετε στο μείγμα και χτυπάτε 2-3 λεπτά.
Τέλος αλευρώνετε τα καρύδια και τις σταφίδες και τα προσθέτετε στο μείγμα. Κατόπιν ανακατεύτετε με μια κουτάλα μια δυό φορές.
Ρίχνετε τη βασιλόπιτα σε βουτυρωμένο ταψί και την ψήνετε στους 200 βαθμούς με αντιστάσεις ή 160 βαθμούς με αέρα 1 ώρα περίπου .
Όταν κρυώσει η βασιλόπιτα την πασπαλίζετε με ζάχαρη & τη στολίζετε με γιορτινά μοτίβα.

Πηγή: askitikon.eu