

Πεντανόστιμη βασιλόπιτα με αποξηραμένα φρούτα και καρύδια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μια πιο υγιεινή εκδοχή για την παραδοσιακή βασιλόπιτα, χωρίς να στερείται γεύσης. Πιο πλούσια σε φυτικές ίνες.

Υλικά

200γρ μαργαρίνη

4 αυγά

2 βανίλιες

1 φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη

500γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

4 κ. γλυκού baking powder

1 γιαούρτι χαμηλών λιπαρών

1 φλιτζάνι δαμάσκηνα και βερίκοκα αποξηραμένα κομμένα σε μικρά κομματάκια

3 κουτ. σούπας κοπανισμένα καρύδια (σε μέτριο μέγεθος)

Άχνη ζάχαρη για στόλισμα

Εκτέλεση

Χτυπάμε τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν κρέμα και στη συνέχεια ρίχνουμε ένα – ένα τα αυγά. Προσθέτουμε τις βανίλια, τα δαμάσκηνα, τα βερύκοκα, τα καρύδια και το γιαούρτι. Στο τέλος προσθέτουμε σιγά σιγά το αλεύρι μέσα στο οποίο έχουμε ανακατέψει το baking powder. Ανακατεύουμε καλά και βάζουμε το μίγμα σε στρογγυλό ταψάκι που έχουμε λαδώσει και αλευρώσει. Ψήνουμε για 1 ώρα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C. Βγάζουμε από το φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει και αφού την αναποδογυρίσουμε την πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη

Πηγή: neadiatrofis.gr