

6 Φεβρουαρίου 2015

Πορτοκαλόπιτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

1 πακέτο φύλλο κρούστας

1/2 φλιτζάνι ζάχαρη

1 φλιτζάνι βούτυρο

2 κουταλιές κονιάκ

5 αυγά

1 βανίλια

1 κουταλιά ξύσμα πορτοκαλιού

1 κεσεδάκι γιαούρτι στραγγιστό

Για το σιρόπι

1½ φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού

1½ φλιτζάνι ζάχαρη

2 φλιτζάνια νερό

1 φλούδα πορτοκαλιού

Λίγο κονιάκ

Εκτέλεση

1. Βουτυρώνετε ένα πυρέξ, αλείφετε με λιωμένο βούτυρο τα φύλλα και τα τοποθετείτε στο πυρέξ.

2. Χτυπάτε στο μίξερ το βούτυρο και τη ζάχαρη, προσθέτετε το κονιάκ, τα αυγά, τη βανίλια και το ξύσμα πορτοκαλιού, χαμηλώνετε την ένταση και προσθέτετε το γιαούρτι.

3. Περιχύνετε το μείγμα στα φύλλα και ψήνετε στους 170° C για 40-45'.

4. Για το σιρόπι, βράζετε σε κατσαρολάκι για 8-10' όλα τα υλικά, εκτός από το κονιάκ.

5. Κατεβάζετε από τη φωτιά και προσθέτετε το ποτό. Σερβίρετε ζεστό το γλυκό, μαζί με κρύο σιρόπι.

Πηγή: ikypros.com