

30 Δεκεμβρίου 2018

Βασιλόπιτα με αμύγδαλα ή καρύδια...

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Χρόνος προετοιμασίας: 20 Λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 45-50 Λεπτά

Υλικά

Βούτυρο φρέσκο - 1 1/2 φλυτζάνι του τσαγιού

Ζάχαρη - 2 1/2 φλυτζάνι του τσαγιού

Αυγά - 6 τεμ.

Βανίλιες σε σκόνη - 2 τεμ.

Baking powder - 1 1/2 κουταλάκι του γλυκού

Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του - 1 1/2 πακέτο κοσκινισμένο

Γάλα - 1 φλυτζάνι του τσαγιού

Κανέλα - 1/2 κουταλιά της σούπας

Γαρύφαλλο - 1/2 κουταλάκι του γλυκού

Αλάτι - 1 πρέζα

Σόδα μαγειρικής - 1 κουταλάκι του γλυκού

Αμύγδαλα ή καρύδια - 1 φλυτζάνι του τσαγιού χονδροκομμένα

Ξύσμα πορτοκαλιού - 1 1/2 κουταλιά της σούπας

Κονιάκ - 1/2 φλυτζάνι του τσαγιού

οδηγίες

Βασιλόπιτα με αμύγδαλα ή καρύδια...

Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάμε με το μίξερ το βούτυρο μαζί με την ζάχαρη μέχρι να αφρατέψει. Χτυπάμε ξεχωριστά τα ασπράδια να γίνουν μαρέγκα και τους κρόκους σε ένα άλλο μπολ. Προσθέτουμε στο μπολ με το μείγμα βούτυρο-ζάχαρης πρώτα τους χτυπημένους κρόκους και μετά την μαρέγκα σιγά σιγά για να μην κόψει και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, γάλα, βανίλιες, κανέλα, γαρύφαλλο, σόδα, ξύσμα πορτοκαλιού, αλάτι, κονιάκ, ρίχνουμε λίγο λίγο το κοσκινισμένο αλεύρι με το baking powder και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.

Καβουρδίζουμε τα αμύγδαλα ή τα καρύδια σε ένα τηγάνι ίσα να πάρουν χρώμα (ή στον φούρνο σε ένα ταψί) και τα προσθέτουμε χοντροκομμένα στο παραπάνω μείγμα. Σε ένα ταψί βουτυρωμένο στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί και αδειάζουμε το μείγμα. Βάζουμε και το φλουρί μας τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο κάπου εκεί μέσα. Στολίζουμε με ασπρισμένα ολόκληρα αμύγδαλα από πάνω και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στο πάνω - κάτω (όχι στον αέρα) στους 170 βαθμούς για 45-50 λεπτά (ανάλογα με τον φούρνο). Αν θέλουμε όταν κρυώσει πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη ή ετοιμάζουμε γλάσο λευκής σοκολάτας και αλείφουμε από πάνω.

Πηγή: chefoulis.gr