

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ



**Σήμερα στο νηπιαγωγείο μας φτιάξαμε Βασιλόπιτα! Θέλετε να μάθετε πως;
Διαβάστε!**

Συστατικά

- 250 gr. βούτυρο γάλακτος
- 5 αυγά
- Αλεύρι φαρίνα όσο πάρει
- ½ φλιτζάνι κονιάκ
- 1 ½ φλιτζάνι ζάχαρη
- ½ φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού
- Ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 1 μπέικιν πάουντερ
- 2 βανίλιες
- Ζάχαρη άχνη

Εκτέλεση

- Σε μπολ βάζετε το βούτυρο με τη ζάχαρη και χτυπάτε καλά μέχρι να ασπρίσουν. Μετά ρίχνετε ένα - ένα τους κρόκους των αυγών.
- Βάζετε το χυμό με το ξύσμα πορτοκαλιού και το κονιάκ. Προσθέτετε σιγά - σιγά το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τις βανίλιες.
- Σε καθαρό μπολ χτυπάτε με σύρμα τα ασπράδια να γίνουν σφικτή μαρέγκα και την ρίχνετε στο μείγμα. Ανακατεύετε σιγά - σιγά.
- Ρίχνετε σε στρογγυλό βουτυρωμένο ταψί και ψήνετε στους 160 βαθμούς για 50 - 60 λεπτά (βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί καλά, βυθίζοντας ένα καθαρό στεγνό μαχαίρι στο κέντρο. Πρέπει να βγει καθαρό).
- Βγάζετε το ταψί από το φούρνο, αφήνετε να κρυώσει ελαφρά και ξεφορμάρετε.
- Πασπαλίζετε με άχνη ζάχαρη και σερβίρετε.

Ήταν νόστιμη, μας άρεσε πολύ! Σας την προτείνουμε ανεπιφύλακτα!

Αλλά αυτή η κ. Βασιλική κατάφερε να κερδίσει το φλουρί!

Μήπως έκανε ζαβολιά;

Μάλλον όχι, γιατί πήραμε πρώτα εμείς!

Δεν πειράζει!

Την επόμενη φορά!

Και του χρόνου με υγεία!