

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΕΠΑΦΗ!!!



Υλικά:

- 1 κιλό αλεύρι για τσουρέκι
- 60 γρ. νοπή μαγιά
- 300 γρ. ζάχαρη
- 200 γρ. γάλα (χλιαρό)
- 2 κ.σ γλυκάνισο σε σποράκι
- 5 αυγά
- 350 γρ. βούτυρο λιωμένο (χλιαρό)
- 1 κ.γλ μαστίχα κοπανισμένη
- 1,5 κ.γλ μαχλέπι κοπανισμένο
- 2 βανίλιες
- 1 κ.γλ αλάτι
- 2 κρόκοι αυγών
- 150 γρ. αμύγδαλα ασπρισμένα ολόκληρα

Διαδικασία:

Σε ένα μπολ ρίχνουμε το χλιαρό γάλα , 2 κ.σ από τη ζάχαρη και τη μαγιά που τη τρίβουμε με το χέρι μας και τη διαλύουμε καλά με τα άλλα υλικά.

Στη συνέχεια προσθέτουμε 1 φλιτζάνι από το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά. Σκεπάζουμε το μπολ με καθαρή

πετσέτα και αφήνουμε το μίγμα σε ζεστό μέρος να φουσκώσει.

Σε ένα κατσαρολάκι σε 1 φλ. νερό περίπου βάζουμε το γλυκάνισο και το βράζουμε έως ότου αρωματιστεί. Το σουρώνουμε και παίρνουμε 1 φλιτζανάκι του καφέ αρωματισμένο νερό.

Σε μια λεκάνη ρίχνουμε τα αυγά , τη ζάχαρη, το νερό γλυκάνισου, τις βανίλιες ,το μαχλέπι ,τη μαστίχα. Χτυπάμε το μίγμα στο μίξερ μέχρι να αφρατέψει . Προσθέτουμε το φουσκωμένο μίγμα με τη μαγιά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το χέρι μας αυτή τη φορά.

Μετά ρίχνουμε σιγά σιγά το αλεύρι που το έχουμε ενώσει με το αλάτι και το βούτυρο . Ζυμώνουμε το μίγμα . σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να φουσκώσει . Μόλις φουσκώσει μεταφέρουμε τη ζύμη σε ταψί που έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί. Αφήνουμε πάλι τη ζύμη να φουσκώσει. Μόλις φουσκώσει την αλείφουμε με τους κρόκους αυγών που τους έχουμε διαλύσει σε λίγο νερό. Με τα ασπρισμένα αμύγδαλα στολίζουμε την επιφάνεια της πίτας . ψήνουμε την βασιλόπιτα σε προ θερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 50' - 60' ανάλογα τον φούρνο.