

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΣΜΥΡΝΗΣ!!!



Υλικά συνταγής

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις (περίπου 4 ½ φλιτζάνια)
15 γρ. μπέικιν πάουντερ (περίπου 3 κουταλάκια του γλυκού)
400 γρ. ζάχαρη (περίπου 2 φλιτζάνια)
230 γρ. φρέσκο βούτυρο αγελαδινό (περίπου 1 φλιτζάνι)
6 αυγά, χωριστά οι κρόκοι από τα ασπράδια
40ml κονιάκ (περίπου 1 φλιτζανάκι του ελληνικού καφέ)
το ξύσμα και ο χυμός ενός ζουμερού πορτοκαλιού

Εκτέλεση συνταγής

Χτυπάτε τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να ομοιογενοποιηθούν και να γίνουν σαν κρέμα. Προσθέτετε το βούτυρο και συνεχίζετε το χτύπημα να ενσωματωθεί κι αυτό.

Ανακατεύετε το κονιάκ με το χυμό πορτοκαλιού. Χτυπάτε τα ασπράδια σε μαρέγκα. Κρατάτε 1 φλιτζάνι αλεύρι εκτός και στο υπόλοιπο προσθέτετε το μπέικιν πάουντερ.

Ρίχνετε στο μείγμα τον κρόκων το χυμό με το κονιάκ, το 1 φλιτζάνι αλεύρι και τη μισή μαρέγκα. Ανακατεύετε καλά, αλλά απαλά. Στη συνέχεια προσθέτετε το αλεύρι με το μπέικιν, ανακατεύοντας πάντα, και στο τέλος την υπόλοιπη μαρέγκα.

Αδειάζετε το μείγμα σε στρογγυλή φόρμα βουτυρωμένη και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για 50'-55'.

Πασπαλίζετε με μπόλικη άχνη και στολίζετε...

Καλή Χρονιά!