

Σπιτική πορτοκαλόπιτα

Αγαπημένο σιροπιαστό γλυκό

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

27/03/2020



Υλικά για 6 άτομα

- 1 πακέτο φύλλο κρούστας
- 4 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 230 γρ. ζάχαρη
- 250 ml ελαφρύ ελαιόλαδο και αραβοσιτέλαιο (μισό μισό)
- 250 γρ. γιαούρτι 2% λιπαρά

•½ φλ. γάλα, φρέσκο

•1½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ

•ξύσμα από 3 μεγάλα πορτοκάλια, ακέρωτα

•1 λοβός βανίλιας (τους σπόρους) ή 2 βανιλίνες

Για το σιρόπι

•250 γρ. ζάχαρη

•300 ml φυσικός χυμός πορτοκαλιού

•φλούδα από 1 πορτοκάλι, ακέρωτο

•1 φλ. του καφέ λικέρ πορτοκάλι

•1 ξυλάκι κανέλας

Εκτέλεση

Για το σιρόπι

- Βράζετε, σε μέτρια φωτιά, τη ζάχαρη, τον χυμό, τη φλούδα και το λικέρ πορτοκαλιού, καθώς και το ξυλάκι κανέλας για 20 λεπτά, ανακατεύοντας για να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Αφήνετε το σιρόπι να κρυώσει.

Για την πορτοκαλόπιτα

1. Χτυπάτε στο μίξερ τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν και προσθέτετε το λάδι, το γιαούρτι, το γάλα, το μπέικιν πάουντερ, τους σπόρους βανίλιας και το ξύσμα πορτοκαλιού.
2. Ανακατεύετε μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά.
3. Κρατάτε 3 φύλλα κρούστας στην άκρη και τα υπόλοιπα τα στρώνετε σε βουτυρωμένο πυρέξ, το ένα δίπλα στο άλλο, σουρώνοντάς τα έτσι ώστε να δημιουργηθούν πτυχές.
4. Μόλις τελειώσετε το 1 φύλλο, βάζετε δίπλα του το άλλο με τον ίδιο τρόπο μέχρι να τελειώσουν όλα.
5. Τα φύλλα που κρατήσατε τα αφήνετε ξεσκεπαστα ώστε να στεγνώσουν και έπειτα τα κόβετε με το χέρι σε μικρά ακανόνιστα κομμάτια.
6. Τα ρίχνετε μέσα στον χυλό ανακατεύοντάς τα καλά, για να υγρανθούν.
7. Ρίχνετε πάνω στα στρωμένα φύλλα τον χυλό και ψήνετε σε καλά προθερμασμένο φούρνο για 60 λεπτά, στους 180°C.
8. Το πρώτο μισάωρο στον αέρα και έπειτα στις αντιστάσεις σκεπασμένη με αλουμινόχαρτο.
9. Βγάζετε το γλυκό από τον φούρνο και το περιχύνετε κουταλιά κουταλιά με το κρύο σιρόπι.
10. Περιμένετε να τραβήξει τα υγρά και σερβίρετε προαιρετικά με μια κουταλιά γλυκό κουταλιού πορτοκάλι.

Δάλλης Κώστας ΠΕ80