

Βασιλόπιτα με καρύδια



Η πιο

εύκολη συνταγή βασιλόπιτας στον κόσμο, αλλά χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση. Το φρέσκο πορτοκάλι, η κανέλα, τα γαρύφαλλα και η βανίλια της δίνουν μια υπέροχη μυρωδιά. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να βάλετε τα υλικά της βασιλόπιτας στο food processor και στη συνέχεια να τη βάλετε στον φούρνο. Αυτή η βασιλόπιτα είναι ζουμερή γι' αυτό προσέξτε να μην την ψήσετε πάρα πολύ.

Θα χρειαστούμε ένα στρογγυλό ταψι για κέικ με διάμετρο 23 εκ.

Υλικά

- 2 αυγά
- 250 γρ. ζάχαρη
- 125 γρ. βιτάμ κομμένο σε κομμάτια
- 60 ml γάλα
- 60 ml κονιάκ
- 60 ml χυμό πορτοκάλι
- ½ κ/κ baking powder
- 1 κ/κ βανίλια
- ½ κ/κ κανέλα
- ½ κ/κ γαρύφαλλα
- ½ κ/κ μαγειρική σόδα
- ½ κ/κ αλάτι
- Ξύσμα από τη φλούδα μισού πορτοκαλιού
- 300 γρ. αλεύρι

100 γρ. καρύδια

Ζάχαρη άχνη για τη διακόσμηση

Εκτέλεση

1. Βάζουμε στο food processor όλα τα υλικά εκτός τα καρύδια και τα χτυπάμε για 2 λεπτά. Τέλος, ρίχνουμε στο food processor τα καρύδια και χτυπάμε για 5 δευτερόλεπτα.
2. Στρώνουμε με λαδόχαρτο ένα ταψί με διάμετρο 23 εκ. και αδειάζουμε μέσα το μείγμα.
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς, στον αέρα, για 40-50 λεπτά. Όταν η βασιλόπιτα κρυώσει την αφαιρούμε προσεκτικά από το ταψί και την πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.
4. Αν η βασιλόπιτα μας έχει ψηλώσει πάρα πολύ δημιουργώντας ένα «βουναλάκι», ισιώνουμε την επιφάνεια της κόβοντας την με ένα μαχαίρι ψωμιού. Ακολούθως πασταλίζουμε με ζάχαρη άχνη για να καλύψουμε την ατέλεια της.

Πηγή: livingetc.must.com.cy