

6 Φεβρουαρίου 2015

# Πορτοκαλόπιτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



## Υλικά

1 πακέτο φύλλο κρούστας

1/2 φλιτζάνι ζάχαρη

1 φλιτζάνι βούτυρο

2 κουταλιές κονιάκ

5 αυγά

1 βανίλια

1 κουταλιά ξύσμα πορτοκαλιού

1 κεσεδάκι γιαούρτι στραγγιστό

Για το σιρόπι

1½ φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού

1½ φλιτζάνι ζάχαρη

2 φλιτζάνια νερό

1 φλούδα πορτοκαλιού

Λίγο κονιάκ

## **Εκτέλεση**

- 1.** Βουτυρώνετε ένα πυρέξ, αλείφετε με λιωμένο βούτυρο τα φύλλα και τα τοποθετείτε στο πυρέξ.
- 2.** Χτυπάτε στο μίξερ το βούτυρο και τη ζάχαρη, προσθέτετε το κονιάκ, τα αυγά, τη βανίλια και το ξύσμα πορτοκαλιού, χαμηλώνετε την ένταση και προσθέτετε το γιαούρτι.
- 3.** Περιχύνετε το μείγμα στα φύλλα και ψήνετε στους 170° C για 40-45'.
- 4.** Για το σιρόπι, βράζετε σε κατσαρολάκι για 8-10' όλα τα υλικά, εκτός από το κονιάκ.
- 5.** Κατεβάζετε από τη φωτιά και προσθέτετε το ποτό. Σερβίρετε ζεστό το γλυκό, μαζί με κρύο σιρόπι.

**Πηγή:** [ikypros.com](http://ikypros.com)