

Σταφιδόψωμο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Υλικά:

3 ποτήρια χυμό πορτοκάλι
3 ποτήρια ζάχαρη
2 ποτήρια λάδι
3 κουταλάκια του γλυκού σόδα φαγητού
1 κουταλάκι του γλυκού γαρύφαλλο, σκόνη
2 κουταλάκια του γλυκού κανέλα
Ξύσμα λεμονιού
½ κιλό ξανθές σταφίδες
1,5 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
1 φακελάκι βανίλια
Αλεύρι

Εκτέλεση:

Λιώνουμε τη ζάχαρη στο λάδι και προσθέτουμε το χυμό πορτοκάλι, όπου μέσα έχουμε διαλύσει τη σόδα. Έπειτα, ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά. Αλεύρι βάζουμε όσο "πάρει". Στο τέλος, προσθέτουμε τις σταφίδες αλευρωμένες. Ψήνουμε το σταφιδόψωμο σε μέτριο φούρνο, περίπου 45 λεπτά.

monastiriaka.gr