

Πορτοκαλόπιτα "Λίτσας"

Συντάκτης: Λίτσα

Παραδοσιακή συνταγή (γλυκό): **Πορτοκαλόπιτα**

Υλικά

450 γραμμάρια αλεύρι
1 κούπα λάδι (250 ml)
1 κούπα ζάχαρη
4 αυγά

Ξύσμα 3 πορτοκαλιών "(τα πορτοκάλια τα ξύνουμε μέσα στο λαδωμένο ταψί και τα μαζεύουμε μετά με μια σπάτουλα, δίνοντας έτσι περισσότερο άρωμα πορτοκαλιού στο λαδωμένο ταψί)"

300 γραμμάρια γιαούρτι 2%
2 βανίλιες
1 μπέικιν

Σιρόπι

1 κούπα χυμό πορτοκάλι (250 ml)
1 κούπα ζάχαρη
Χυμός 1 λεμονιού
1 ξυλάκι κανέλα

Πορτοκαλόπιτα "Λίτσας"

Συντάκτης: Λίτσα

Εκτέλεση

Πρώτα ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τον χυμό πορτοκαλιού, την ζάχαρη και την κανέλα, όταν αρχίσει να βράζει προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και μερικές φετούλες πορτοκαλιού και το αφήνουμε να κρυώσει.

Σε μια λεκάνη ρίχνουμε τα αυγά, το ξύσμα, τη ζάχαρη και κουταλιά – κουταλιά το γιαούρτι με το μίξερ σε αργή ροή, μετά τις βανίλιες και συνεχίζουμε με το λάδι και με το μίξερ σε αργή ροή. (Προαιρετικά 1 σφηνάκι λικέρ πορτοκαλιού ή λεμονιού).

Τέλος σε χαμηλή ταχύτητα το μίξερ ρίχνουμε το αλεύρι με το μπέικιν και ομογενοποιούμε το μίγμα.

Ρίχνουμε το μίγμα σε λαδωμένο ταψί (36cm X 26cm και βάθος 6cm) και το βάζουμε στο φούρνο σε θερμοκρασία 180° C για 45 λεπτά περίπου (ανάλογα με το φούρνο).

Μόλις ψηθεί ρίχνουμε κουταλιά – κουταλιά το κρύο σιρόπι, το σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο αφήνοντας το να ρουφήξει.

Καλή επιτυχία