

Λεμονόπιτα "Λίτσας"

Συντάκτης: Λίτσα

Παραδοσιακή συνταγή (γλυκό): **Λεμονόπιτα**

Υλικά

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

Ξύσμα 2 λεμονιών και 1 πορτοκάλι "(τα λεμόνια και το πορτοκάλι τα ξύνουμε μέσα στο λαδωμένο ταψί και τα μαζεύουμε μετά με μια σπάτουλα, δίνοντας έτσι περισσότερο άρωμα λεμονιού και πορτοκαλιού στο λαδωμένο ταψί)"
300 γραμμάρια γιαούρτι 2%
2 βανίλιες
1 μπέικιν

Σιρόπι

1 κούπα χυμό λεμόνι (250 ml)
1 κούπα ζάχαρη
1 ξυλάκι κανέλα

Εκτέλεση

Πρώτα ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τον χυμό λεμονιού, την ζάχαρη, λίγη φλοΐδα λεμονιού και την κανέλα, όταν βράσει 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