

Βασιλόπιτα "Βλαχάκη Ιουλίας"

Συντάκτης: Βλαχάκη Ιουλία

Παραδοσιακή Χριστουγεννιάτικη συνταγή (γλυκό): **"Βασιλόπιτα"** της **Ιουλίας Βλαχάκης**

Υλικά

- 1 αλεύρι φαρίνα Γιώτης κόκκινη.
- 1 κιλό ζάχαρη, θα αφαιρέσετε μισό φλιτζάνι.
- 10 αυγά.
- Ξύσμα από δύο πορτοκάλια.
- 5 βανίλιες.
- 400 γραμμάρια βούτυρο ή φυτίνη.
- 2 φλιτζάνια γάλα φρέσκο.

Εκτέλεση

Χτυπάμε το βούτυρο μέχρι να ασπρίσει καλά και να φουσκώσει. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το ξύσμα από το πορτοκάλι. Μετά προσθέτουμε τα αυγά ένα – ένα, το αλεύρι, τις βανίλιες, το γάλα και το αλεύρι. Βουτυρώνουμε ένα ταψί στρογγυλό και βάζουμε μια λαδόκολλα, ρίχνουμε το μίγμα.

Ψήσιμο

Επί 1 ώρα στους 220° C έως 250° C.

Βασιλόπιτα "Βλαχάκη Ιουλίας"

Συντάκτης: Βλαχάκη Ιουλία

Καλές γιορτές και ευτυχισμένο το νέο έτος