

Βασιλόπιτα με μελομακάρονα



Παραμονή πρωτοχρονιάς! Μια από τις πιο ιδιαίτερες μέρες του χρόνου. Σκεφτόμαστε, κάνουμε flashback με στιγμές από το προηγούμενο έτος και βλέπουμε τι ζήσαμε και τι αφήσαμε. Εμείς θέλουμε να κάνουμε πολύ όμορφη για εσάς τη μέρα αυτή χαρίζοντας σας υπέροχες συνταγές. Η πρώτη είναι η σούπερ βασιλόπιτα με μελομακάρονα.

Υλικά Βασιλόπιτα:

- ½ κιλό αλεύρι φαρίνα
- 150γρ ζάχαρη άχνη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA
- 125γρ βούτυρο
- 100γρ γιαούρτι
- 1 αυγό
- 1 ποτήρι γάλα
- 1 πορτοκάλι χυμό και ξύσμα
- 1/2 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων
- 6-8 μελομακάρονα



Εκτέλεση: Σε ένα μπολ βάζεις το βούτυρο με την άχνη ζάχαρη και τα χτυπάω στο μίξερ. Ρίχνεις το αυγό και χτυπάς πάλι. Προσθέτεις το γιαούρτι, το χυμό πορτοκαλιού και το ξύσμα και χτυπάς λίγο ακόμα προσθέτοντας το γάλα. Σταδιακά ρίχνεις τη φαρίνα. Χτυπάς μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Ρίχνεις τη μισή ποσότητα σε ένα βουτυρωμένο ταψί και από πάνω βάζεις τα μελομακάρονα είτε ολόκληρα είτε σπασμένα. Από πάνω καλύπτεις με το υπόλοιπο μείγμα. Ψήνεις στους 180 βαθμούς. Πασπαλίζεις με άχνη ζάχαρη και στολίζεις όπως επιθυμείς.

Δες το βίντο από την εκπομπή μας Happy Cook στον ΣΚΑΙ.

Tips:

- Tip οικονομίας: Στο γιορτινό τραπέζι επέλεξε να βρεις συνταγές με κοινά υλικά. Για παράδειγμα αν φτιάξεις σούπα μπορείς με το κρέας να φτιάξεις μια πίτα ή μια σαλάτα.
- Tip οργάνωσης: Κατέγραψε σε ένα χαρτί όλα τα πιάτα του τραπέζιού και ετοίμασε μια λίστα με τα υλικά έτσι ώστε να μην ξεχάσεις τίποτα.
- Tip οικονομίας: Δεν είναι ανάγκη να επιλέξεις το πιο ακριβό κρασί για να συνοδεύσεις το φαγητό σου. Επέλεξε ένα φθηνό χύμα από μια κάβα που εμπιστεύεσαι.
- Βάζεις μελομακάρονα γιατί όσοι δεν βρουν το φλουρί θα βρουν κάτι.

Αν θέλεις να δεις τις συνταγές του υπόλοιπου επεισοδίου (Πατάτες με μπέικον & Σάντουιτς σολομού) δες [εδώ](#) και [εδώ](#).

Νηστίσιμο Κέικ Ολικής - Vegan Βασιλόπιτα

Μια διαφορετική και συγχρόνως πανεύκολη παραλλαγή για Βασιλόπιτα. Υγιεινή, ελαφριά και vegan! Με αλεύρι ολικής και ελαιόλαδο. Ότι πιο υγιεινό για να ισορροπήσει τα βαριά γεύματα των γιορτών. Ιδανική για να την φάτε με τον καφέ ή το τσάι τις μέρες μετά την πρωτοχρονιά!

ΥΛΙΚΑ

1/2 κ. ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ

150 γρ. άχνη ζάχαρη

1 ποτήρι ελαιόλαδο

1 ποτήρι χυμό μήλου

1 φακελάκι baking powder

1/2 κουταλάκι αλάτι

2 βανίλιες

+ Extra άχνη ζάχαρη για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζεις τα στεγνά υλικά σε μεγάλο μπολ και ανακατεύεις. Προσθέτεις λάδι και χυμό ανακατεύοντας συνεχώς. Όταν ομογενοποιηθεί το μείγμα, το βάζεις σε στρογγυλό λαδωμένο ταψί και το ψήνεις στο φούρνο για 45-50 λεπτά στους 180 βαθμούς. Είναι έτοιμο όταν βάζεις μέσα ένα μαχαίρι και βγαίνει στεγνό! Καλή επιτυχία και καλή χρονιά!
