

# Βασιλόπιτα Κεϊκ

Μια υπέροχη απλή Βασιλόπιτα Κεϊκ για την Πρωτοχρονιά, με τον πιο απλό τρόπο για να γράψεις την χρονιά!



## **ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΕΪΚ**

1 Φαρίνα Αφοι Κεραμάρη MANNA  
1 βούτυρο Αγελάδος (250γρ.)  
400 γρ. ζάχαρη  
5 αβγά  
1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι  
Εύσμα από 1 πορτοκάλι  
1 σφηνάκι κονιάκ  
2 βανίλιες  
άχνη ζάχαρη  
πολύχρωμα σοκολατάκια

## **ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

Αλείφεις το βούτυρο στο ταψάκι για το κεϊκ.  
Μετά στο μπολ βάζεις βούτυρο και ζάχαρη η άχνη ζάχαρη.  
Ύστερα τα ανακατεύεις μαζί και αργά στην μικρή σκάλα του μίξερ.  
Αφού θα απορροφήσει την ζάχαρη τότε βάζεις πιο δυνατά το μίξερ.  
Χτυπάς το μείγμα μέχρι να ασπρίσει και βάζεις τις 2 βανίλιες όπου τα ανακατώνεις για λίγο.  
Στη συνέχεια σε άλλο μπολ χτυπάς 1-1 τους κρόκους του αυγού.  
Ρίχνεις το αυγό στο μείγμα και ανακατεύεις για λίγο.  
Συνεχίζεις βάζοντας σε μπολ το τελευταίο αυγό και μετά στο μείγμα ανακατεύεις.  
Προσθέτεις στο μείγμα το κονιάκ για άρωμα και ανακατεύεις.

Πλένεις καλά το πορτοκάλι και βάζεις το ζύσμα πορτοκαλιού αυτά μαζί ανακατεύεις (όχι το άσπρο μέρος).

Ρίχνεις στο μείγμα 1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι.

Χτυπάς για λίγο και βάζεις αλεύρι ανακατώνοντας στην μικρή ταχύτητα του μίξερ.

Το μείγμα θα αρχίσει να πήζει και όταν γίνει σαν κρέμα είναι έτοιμο.

Με κουτάλι ρίξε το αλεύρι που βρίσκεται στο τείχος του μπολ και ανακάτωσε.

Στο βουτυρωμένο ταψάκι αδειάζεις το μείγμα και το απλώνεις.

Ο φούρνος πρέπει να είναι προθερμασμένος.

Βάλε το ταψάκι στο φούρνο και ψήνεις (στους 180 βαθμούς για περίπου 1 ώρα).

Η βασιλόπιτα θα είναι έτοιμη όταν φουσκώσει και κοκκινίσει.

Βγάλε την βασιλόπιτα από το φούρνο και αφήσε λίγη ώρα να ξεκουραστεί.

Βάλε σε αλουμινόχαρτο το φλουρί και μετά αναποδογύρισε την βασιλόπιτα για να μπει από το κάτω μέρος (όχι στην μέση).

Αναποδογύρισε την βασιλόπιτα και ρίξε από πάνω ζάχαρη άχνη

Δες και το βιντεο:

