

Βασιλόπιτα με Γιαούρτι

Μία ξεχωριστή συνταγή για Βασιλόπιτα με Γιαούρτι! Είναι αυτή που αποκαλούμε τριφτή, με ζυμάρι σαν ψωμί. Ούτε σαν κέικ, ούτε όμως με μαγιά σαν τσουρέκι. Δείτε το βίντεο και δοκιμάστε τη! Καλή επιτυχία και καλή χρονιά!

Βασιλόπιτα με Γιαούρτι

1 κιλό αλεύρι για τσουρέκι

300 γρ. γιαούρτι Total

250 γρ. άχνη ζάχαρη

150 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

χυμό και ξύσμα από 1 πορτοκάλι

1 κουταλιά baking powder

1 κουταλάκι μαγειρική σόδα

2 αβγά

φιλέ αμύγδαλου



Εκτέλεση:

Λιώνεις το βούτυρο και το βάζεις σε ένα σκεύος. Χρησιμοποιείς λίγο από το βούτυρο για να βουτυρώσεις το ταψί. Μέσα στο βούτυρο προσθέτεις την άχνη ζάχαρη και την κρυσταλλική και ανακατεύεις. Βάζεις μέσα το μπέικιν και τη σόδα και χτυπάς το μείγμα στο μίξερ. Στη συνέχεια βάζεις το γιαούρτι και ανακατεύεις. Προσθέτεις το ένα αυγό και ξαναχτυπάς στο μίξερ. Βάζεις το ξύσμα και το χυμό πορτοκαλιού. Σταδιακά ρίχνεις το αλεύρι χτυπώντας στο μίξερ. Από ένα σημείο και μετά χρησιμοποιείς τους γάντζους στο μίξερ ή ανακατεύεις με το χέρι. Στο τέλος ζυμώνεις λίγο με τα χέρια και βγάζεις ένα κομμάτι για να γράψεις πάνω από τη βασιλόπιτα τη χρονολογία. Βάζεις το φλουρί σε κάποιο σημείο στη ζύμη και την τοποθετείς στο ταψί. Χτυπάς ένα αυγό και αλείφεις τη βασιλόπιτα. Τη στολίζεις με φιλέ αμυγδάλου. Με την υπόλοιπη ζύμη γράφεις τη χρονολογία. Προθερμαίνεις στους 180 και ψήνεις στους 180-200 για 30 με 40 λεπτά.

