

Συνταγή για πεντανόστιμη παραδοσιακή βασιλόπιτα!

Υλικά

- 250 γραμμ. μαργαρίνη
- 2 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 6 αυγά
- 1 φλ. τσαγιού γάλα
- 1/2 κιλό αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 ποτήρι κρασιού κονιάκ
- 1 πορτοκάλι (ξύσμα)
- 1 βανίλια
- 2 κ.γλ. μαχλέπι κοπανισμένο
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1 φλ. τσαγιού αμύγδαλα καβουρδισμένα, χοντροκομμένα

Εκτέλεση

1. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Χτυπάμε τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη και το αλάτι, μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους των αυγών και στη συνέχεια ρίχνουμε μέσα το ξύσμα, το μαχλέπι, τη βανίλια, το γάλα και το κονιάκ.

2. Χτυπάμε τα ασπράδια των αυγών σε σφιχτή μαρέγκα. Ρίχνουμε στο μείγμα των κρόκων εναλλάξ το αλεύρι με τη μαρέγκα, διπλώνοντας απαλά με μια σπάτουλα. Τέλος ρίχνουμε τα χοντροκομμένα αμύγδαλα και ανακατεύουμε ελαφρά.

3. Αλείφουμε με μαργαρίνη ένα ταψί Νο 30 και αδειάζουμε μέσα το μείγμα. Προσθέτουμε το νόμισμα και, αν θέλουμε, πασπαλίζουμε τη βασιλόπιτα με φιλέ αμύγδαλο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 55 λεπτά. Αφήνουμε να σταθεί για 5 λεπτά και τη βγάζουμε από το ταψί σε σχάρα, για να κρυώσει. Κοσκινίζουμε πάνω, επίσης αν θέλουμε, ζάχαρη άχνη.

μερίδες 12

Χρόνος Προετοιμασίας 10 λεπτά

Χρόνος ψησίματος 50 λεπτά

Πηγή: www.argiro.gr, [Παραδοσιακή βασιλόπιτα](#)

-