

# Σταφιδόψωμο από το icookgreek.com!

▪ **Δυσκολία:** μέτριο

## Υλικά

- 3 ποτήρια νερό ή πορτοκαλόζουμο
- 3 ποτήρια του νερού ζάχαρη
- 2 ποτήρια του νερού ελαιόλαδο
- 3 κουταλάκια του γλυκού σόδα φαγητού
- 1 κουταλάκι του γλυκού γαρύφαλλα σκόνη
- 2 κουταλάκια του γλυκού κανέλλα
- ξύσμα λεμονιού
- 1/2 κιλό σταφίδα ξανθή
- 1 1/2 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 βανίλια
- αλεύρι για όλες τις χρήσεις, όσο πάρει για να γίνει η ζύμη μαλακή

## Εκτέλεση

1. Λιώνετε τη ζάχαρη στο ελαιόλαδο και προσθέτετε το πορτοκαλόζουμο στο οποίο έχετε διαλύσει τη σόδα και στη συνέχεια ρίχνετε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύετε, εκτός από τις σταφίδες που τις ρίχνετε στο τέλος αφού τις έχετε αλευρώσει.
2. Ψήνετε σε μέτριο προθερμασμένο φούρνο (180° C) για 40' -45'.

<http://www.icookgreek.com/%CF%83%CF%85%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%B3%CE%AD%CF%82/item/%CF%83%CF%84%CE%B1%CF%86%CE%B9%CE%B4%CF%8C%CF%88%CF%89%CE%BC%CE%BF>