

Καρυδόπιτα, από την Μαριφάνη Ξανθάκη και τις λιχουδιές της Μαριφάνης!

Ένα γλυκό σκέτος καημός, ένα γλυκό της νοσταλγίας..Η πιο ζουμερή καρυδόπιτα που έχετε φάει ποτέ και μάλιστα χωρίς τη χρήση μίξερ!!! Στη συγκεκριμένη συνταγή αντικαθιστώ το αλεύρι με σκόνη φρυγανιάς, δεν θα χρειάζεστε καν μίξερ και σε χρόνο ρεκόρ θα έχετε την καλύτερη καρυδόπιτα που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Εμπιστευτείτε με και δε θα θέλετε να δοκιμάσετε άλλη!



Υλικά για ένα μικρό ταψί (μισή δόση)

- 1 φλιτζάνι τσ. καρύδια αλεσμένα στο μπλέντερ (να έχουν μερικά κομματάκια)
- 1/2 ποτήρι νερού ηλιέλαιο
- 1/2 ποτήρι γάλα εβαπορέ αδιάλυτο
- 2/3 ποτηριού ζάχαρη

- χυμός από δύο ζουμερά πορτοκάλια
- 1 μεγάλο αυγό
- 180 γρ. φρυγανιά τριμμένη σε σκόνη
- 1 κουτ.γλ. κανέλα σε σκόνη
- 1/2 κουτ.γλ. γαρίφαλο σε σκόνη
- ξύσμα από 1/2 πορτοκάλι (στην ψιλή πλευρά του τρίφτη)
- ξύσμα από 1/2 λεμόνι ακέρωτο
- 1 καπουλάκι εσάνς βανίλιας
- 1/2 φακελάκι baking powder



Για το σιρόπι

- 1 1/3 ποτηριού ζάχαρη
- 1 1/3 ποτηριού νερό
- γαρίφαλο τριμμένο στην μύτη του μικρού κουταλιού
- 1 ξύλο κανέλας
- 1 φλούδα πορτοκαλιού
- 1 φλούδα λεμονιού
- 1 κουτ.γλ. χυμός λεμονιού

Εκτέλεση

- Βράζουμε τα υλικά του σιροπιού για 3 λεπτά και μόλις κατεβάσουμε από τη φωτιά βάζουμε το χυμό λεμονιού. Αφήνουμε να κρυώσει καλά χωρίς να αφαιρέσουμε τα φλούδια και το ξύλο.
- Σε μπολ ανακατεύουμε με αυγοδάρτη το λάδι με τη ζάχαρη και ρίχνουμε διαδοχικά το γάλα, τον χυμό πορτοκαλιού, το αυγό, το baking powder, τη βανίλια κ έπειτα όλα τα υπόλοιπα μπαχαρικά και ξύσματα.
- Ύστερα αδειάζουμε εναλλάξ τα καρύδια με τη φρυγανιά μέχρι το μείγμα να γίνει λίγο πιο σφιχτό από αυτό ενός κλασικού κέικ. Αλείφουμε με λίγο σπορέλαιο ένα μικρό ταψί και αδειάζουμε το μείγμα (εάν θέλουμε βυθίζουμε εδώ κι εκεί μερικά ολόκληρα καρύδια). Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180' βαθμούς των αντιστάσεων για 30' λεπτά.
- Αφού το γλυκό ροδοκοκκινίσει σβήνουμε και βγάζουμε το ταψί να σταθεί το γλυκό για 3-4 λεπτά. Καθαρίζουμε το σιρόπι από τα φλούδια και την κανέλα. Με μαχαίρι χαράζουμε ως κάτω σε κομμάτια και σιροπιάζουμε λίγο λίγο με το μισό σιρόπι. Μόλις πιει την πρώτη δόση σιροπιού ρίχνουμε και το υπόλοιπο επιμένοντας στις εγκοπές μεταξύ των κομματιών και τις γωνιές του ταψιού.
- Αφήνουμε το γλυκό να κρυώσει καλά και απολαμβάνουμε!!!!

Καλή σας επιτυχία !!!

Σας φιλώ

Μαριφάνη

https://lixoudiesmarifanis.blogspot.com/2019/02/blog-post_8.html