



Πορτοκαλόπιτα με τζίντζερ

- **Μερίδες:** 8-10
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα
- **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

Υλικά για την πορτοκαλόπιτα

- 1 πακέτο φύλλα κρούστας (450-500 γρ.)
- 4 αυγά
- 200 γρ. ζάχαρη
- 200 ml σπορέλαιο
- 20 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 2 βανίλιες
- ξύσμα από 3 πορτοκάλια ακέρωτα
- **300 γρ. στραγγιστό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ**
- 1 κ.σ. φρέσκο τζίντζερ τριμμένο

Υλικά για το σιρόπι

- 370 ml φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- 250 ml νερό
- χυμός από 1 μικρό λεμόνι
- 300 γρ. ζάχαρη
- φλούδα ενός πορτοκαλιού
- 40 γρ. φρέσκο τζίντζερ

Εκτέλεση

1) Κόβουμε τα φύλλα κρούστας σε μικρά κομμάτια και τα αφήνουμε στην άκρη να στεγνώσουν.

2) Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Βάζουμε σε κατσαρόλα το χυμό πορτοκαλιού, το νερό, το χυμό λεμονιού, τη ζάχαρη, τη φλούδα πορτοκαλιού και το τζίντζερ και τα βράζουμε για 5-7 λεπτά. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.

3) Σε μεγάλο μπολ χτυπάμε με μίξερ χειρός τα αυγά και τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν. Προσθέτουμε το σπορέλαιο, το μπέικιν πάουντερ, τις βανίλιες, το ξύσμα πορτοκαλιού, το **στραγγιστό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ** και το τριμμένο τζίντζερ. Χτυπάμε για 1-2 λεπτά, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.



- 4) Προσθέτουμε λίγα λίγα τα φύλλα κρούστας, ανακατεύοντας καλά με μια σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.
- 5) Λαδώνουμε ορθογώνιο ταψί και ρίχνουμε μέσα το μείγμα της πορτοκαλόπιτας. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC για 1 ώρα.
- 6) Βγάζουμε την πορτοκαλόπιτα από τον φούρνο και με μία κουτάλα την περιχύνουμε με το κρύο σιρόπι. Περιμένουμε να το απορροφήσει για τουλάχιστον 1 ώρα.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**