



Βασιλόπιτα χωρίς γλουτένη

Μερίδες: 12-14

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

Σκεύος: στρογγυλή φόρμα 28 εκ.

Υλικά για τη βασιλόπιτα

- 250 γρ. βούτυρο αγελαδινό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 3 αυγά
- 150 ml γάλα
- 30 ml κονιάκ
- 600 γρ. αλεύρι Mix C - Mix Pâtisserie Schär
- 20 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/1/2 κ.γ. γαρύφαλλο σε σκόνη
- 1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο σε σκόνη
- 1/4 κ.γ. αλάτι

Υλικά για το στόλισμα

- ζάχαρη άχνη
- αποξηραμένα φρούτα, ψιλοκομμένα

Εκτέλεση

1) Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, τη ζάχαρη και το ξύσμα και χτυπάμε μέχρι να αφρατέψουν καλά με το σύρμα.

2) Προσθέτουμε τα αυγά χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.

3) Προσθέτουμε το γάλα και το κονιάκ χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.

4) Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι **Mix C – Mix Pâtisserie Schär** με το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα, το γαρύφαλλο, το μοσχοκάρυδο και το αλάτι.



5) Κλείνουμε το μίξερ και ρίχνουμε στον κάδο το μισό μείγμα του αλευριού. Χτυπάμε σε πολύ χαμηλή ταχύτητα και μόλις ομογενοποιηθεί, ρίχνουμε και το υπόλοιπο μείγμα και χτυπάμε για 3-4 λεπτά.

6) Μεταφέρουμε το μείγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη στρογγυλή φόρμα.

7) Ψήνουμε τη βασιλόπιτα σε προθερμασμένο φούρνο, στους 190οC για 1 ώρα.

8) Αφήνουμε τη βασιλόπιτα να κρυώσει μέσα στην φόρμα για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε. Τοποθετούμε τη βασιλόπιτα πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει εντελώς.

9) Λίγο πριν την ώρα της κοπής, βάζουμε το φλουρί. Έπειτα στολίζουμε τη βασιλόπιτα με τα αποξηραμένα φρούτα και την πασπαλίζουμε με μπόλικη ζάχαρη άχνη.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**