

Αφράτη βασιλόπιτα με γιαούρτι, λάδι & εσπεριδοειδή, χωρίς μίξερ

Μερίδες: 12-14 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 3 ώρες **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 26 εκ.

Διατηρείται καλυμμένη σε θερμοκρασία δωματίου (σε δροσερό σημείο) για 5 μέρες.

Υλικά για την βασιλόπιτα:

- [300 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό](#)
- 230 ml νερό
- 120 γρ. λευκά αμύγδαλα
- 390 γρ. καστανή ζάχαρη
- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 15 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 1/3 κ.γλ. αλάτι
- ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- ξύσμα από 2 μανταρίνια
- λίγο ξύσμα λεμονιού (προαιρετικά)
- 2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 100 ml ελαιόλαδο
- 110 ml ηλιέλαιο

Υλικά για το γλάσο & το στόλισμα:

- 250 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- 4-7 κ.σ. φρέσκο χυμό πορτοκαλιού ή μανταρινιού
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι ή μανταρίνι
- φιλέ αμυγδάλου, ελαφρώς καβουρδισμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το [στραγγιστό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ](#) με το νερό μέχρι να ομογενοποιηθούν.

2) Χτυπάμε σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) πολύ καλά τα αμύγδαλα μαζί με 1 κ.σ. από την καστανή ζάχαρη, μέχρι να γίνουν σκόνη (αλεύρι αμυγδάλου). Τα ρίχνουμε σε μεγάλο μπολ, προσθέτουμε το αλεύρι, την υπόλοιπη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και το ξύσμα των εσπεριδοειδών και ανακατεύουμε.

3) Προσθέτουμε το μείγμα γιαουρτιού, το εκχύλισμα βανίλιας, το ελαιόλαδο και το ηλιέλαιο και ανακατεύουμε με μαρίζ, τόσο όσο να ενωθούν τα υλικά σε ενιαίο μείγμα.

4) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα φόρμα και το απλώνουμε ομοιόμορφα (θα είναι σχετικά πηχτό).

5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C στον αέρα, για περίπου 50 λεπτά. Ελέγχουμε αν το κέικ έχει ψηθεί βυθίζοντας μια οδοντογλυφίδα ή ένα μαχαιράκι στο κέντρο του και αν είναι υγρό το εσωτερικό, το αφήνουμε για λίγα ακόμα λεπτά ψήσιμο.

6) Βγάζουμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά. Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 2-3 ώρες. Φροντίζουμε να βάλουμε το φλουρί από την κάτω πλευρά, προτού φτιάξουμε το γλάσο.

7) Για να ετοιμάσουμε το γλάσο, ανακατεύουμε σε μπολ το τη ζάχαρη άχνη με τον χυμό πορτοκαλιού ή μανταρινιού και το ξύσμα, μέχρι να έχουμε ρευστό αλλά σχετικά πηχτό μείγμα. Καλύτερα να προσθέτουμε το χυμό λίγο λίγο, για να ελέγχουμε τη σύσταση. Περιχύνουμε με το γλάσο την βασιλόπιτα, αν θέλουμε πασπαλίζουμε με καβουρδισμένο φιλέ αμυγδάλου και αφήνουμε το γλάσο να στερεοποιηθεί εντελώς.