



Γεμιστή βασιλόπιτα

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

60'
Χρόνος
Ψησίματος

8-10
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C στον αέρα.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μία [φόρμα με αποσπώμενη βάση](#) 25 εκ.
- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει το μείγμα για 4-5 λεπτά.
- Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά και στη συνέχεια ρίχνουμε το γάλα και το εκχύλισμα βανίλιας.
- Σε ένα [μπολ](#) ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, το ξύσμα από το πορτοκάλι και το αλάτι.
- Χαμηλώνουμε ταχύτητα στο μίξερ και ρίχνουμε σιγά σιγά το μείγμα με το αλεύρι.
- Ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθεί το αλεύρι στο μείγμα μας.
- Στη συνέχεια χωρίζουμε το μείγμα σε τρία ίσα μέρη και στο ένα από τα τρία ρίχνουμε το κακάο, την κουβερτούρα ψιλοκομμένη, τα φιστίκια Αιγίνης και τα cranberries.
- Ανακατεύουμε καλά με μία σπάτουλα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Αδειάζουμε το μισό λευκό μείγμα στη φόρμα, το απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια, και σηκώνουμε 2 εκατοστά γύρω γύρω. Από πάνω ρίχνουμε το μείγμα με τα υλικά της γέμισης, το απλώνουμε ώστε να ισομοιραστεί, και στο τέλος ρίχνουμε το υπόλοιπο λευκό μείγμα.
- Βάζουμε το φλουρί!
- Ψήνουμε στον φούρνο για 50-60 λεπτά.
- Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει.
- [Σερβίρουμε](#) με τη ζάχαρη άχνη.

Συστατικά

Για τη βασιλόπιτα

- 250 γρ. βούτυρο, αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 5 αυγά
- 150 γρ. γάλα
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- αλάτι

Για τη γέμιση

- 50 γρ. κακάο
- 200 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 50 γρ. φιστίκια Αιγίνης
- 50 γρ. cranberries

Για το σερβίρισμα

- ζάχαρη άχνη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

680 Θερμίδες (kcal)	34.0 Λιπαρά (γρ.)	19.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	77.0 Υδατ/κες (γρ.)
34%	49%	95%	30%
39.0 Σάκχαρα (γρ.)	13.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.52 Αλάτι (γρ.)
43%	26%	18%	9%