



Παραδοσιακή καρυδόπιτα

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

60''
Χρόνος
Αναμονής

50'
Χρόνος
Ψησίματος

10-12
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το σιρόπι

- Βάζουμε σε μία [κατσαρόλα](#) τη ζάχαρη, το νερό, την κανέλα και τις φλούδες από το λεμόνι.
- Μεταφέρουμε σε μέτρια φωτιά και αφήνουμε μέχρι να πάρει μια βράση και λιώσει η ζάχαρη.
- Αφαιρούμε και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει καλά.

Για την καρυδόπιτα

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια και χτυπάμε με σύρμα, σε δυνατή ταχύτητα, για 3-4 λεπτά για να αφρατέψει το μείγμα.
- Προσθέτουμε 2 κ.σ. από το αλεύρι, ένα ένα τα αβγά και συνεχίζουμε να χτυπάμε. Περιμένουμε να απορροφηθεί το ένα αβγό για να προσθέσουμε το επόμενο.
- Σε ένα μπλεντεράκι βάζουμε τα καρύδια, το γαρίφαλο, την κανέλα και χτυπάμε τόσο ώστε να πάρουν τα καρύδια το μέγεθος που θέλουμε να έχουν μέσα στην καρυδόπιτα.
- Μεταφέρουμε τα καρύδια σε ένα μπολ και προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν και το αλάτι.
- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το γάλα, τα στερεά υλικά και χτυπάμε για 10 δευτερόλεπτα.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ένα [ταψί 25x32 εκ.](#) και απλώνουμε το μείγμα μας. Ψήνουμε για 40-50 λεπτά.
- Αφαιρούμε και περιχύνουμε αμέσως με το κρύο σιρόπι με τη βοήθεια μιας κουτάλας.
- Αφήνουμε 1 ώρα να απορροφηθεί όλο το σιρόπι και σεβρίζουμε με παγωτό βανίλιας.

Συστατικά

Για το σιρόπι

- 800 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 800 γρ. νερό
- 1 στικ κανέλα
- φλούδες λεμονιού, από 1 λεμόνι

Για την καρυδόπιτα

- 250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 360 γρ. αλεύρι σκληρό
- 4 αβγά, μεσαία
- 200 γρ. καρυδόψιχα
- 1/2 κ.γ. γαρίφαλο
- 1 κ.σ. κανέλα
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 120 γρ. γάλα
- βούτυρο, για το ταψί
- αλεύρι γ.ο.χ., για το ταψί

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

783 Θερμίδες (kcal)	34.0 Λιπαρά (γρ.)	15.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	107.0 Υδατ/κες (γρ.)
39%	49%	75%	41%
85.0 Σάκχαρα (γρ.)	9.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.34 Αλάτι (γρ.)
94%	19%	10%	6%