



# Βασιλόπιτα κέικ

20'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

45'

Χρόνος  
Ψήσιματος

8-10

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας

## Συστατικά

- 300 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 7 γρ. μαχλέπι
- 2 γρ. μαστίχα
- 1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 2 κ.σ. αλεύρι γ.ο.χ.
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1-2 πορτοκάλια
- 1 κ.γ. βανίλια σε σκόνη
- 4 αβγά, θερμοκρασία δωματίου
- 75 γρ. γάλα, 3,5%
- 400 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

534 Θερμίδες (kcal)	28.0 Λιπαρά (γρ.)	17.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	62.0 Υδατ/κες (γρ.)
27%	40%	85%	24%
28.0 Σάκχαρα (γρ.)	8.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.8 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.34 Αλάτι (γρ.)
31%	16%	7%	6%

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Δείτε το βίντεο στη νοηματική [εδώ](#).

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Ρίχνουμε στον κάδο του [μίξερ](#) το βούτυρο, την άχνη και χτυπάμε με το σύρμα πολύ καλά μέχρι να αφρατέψει το βούτυρο, 2-3 λεπτά.
- Στη συνέχεια, σταματάμε το χτύπημα, καθαρίζουμε τα πλαϊνά τοιχώματα με μία σπάτουλα ή με μαρίζ, συνεχίζουμε το χτύπημα για άλλα 5 λεπτά και αφήνουμε στην άκρη.
- Σε ένα μικρό μπλέντερ-μούλτι ρίχνουμε τη ζάχαρη, το μαχλέπι, τη μαστίχα, το μοσχοκάρυδο, 2 κ.σ. από το αλεύρι μας και χτυπάμε πολύ καλά. (Αν χρησιμοποιήσουμε βανιλίνες, και όχι εκχύλισμα, τις προσθέτουμε στο μούλτι)
- Όταν το μείγμα μας γίνει σκόνη το προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ.
- Ρίχνουμε το ξύσμα πορτοκαλιών, το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε στον κάδο σε χαμηλή ταχύτητα.
- Ρίχνουμε ένα ένα τα αυγά. Με το που απορροφηθεί το ένα ρίχνουμε το επόμενο.
- Βγάζουμε τον κάδο από το μίξερ και ρίχνουμε στον κάδο και το γάλα ανακατεύοντας ελάχιστα με μία μαρίζ.
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα 400 γρ. αλεύρι με το μπέικιν και τα προσθέτουμε στον κάδο ενώ ανακατεύουμε ελαφρά με μία μαρίζ.
- Βουτυροαλευρώνουμε πολύ καλά μία στρογγυλή [φόρμα](#) κέικ με αποσπώμενη βάση, διαμέτρου 25 εκ.
- Ρίχνουμε εκεί το μείγμα για τη βασιλόπιτά μας και απλώνουμε καλά με μία σπάτουλα.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 45 λεπτά, στην υψηλή σχάρα.
- Πριν το ψήσιμο δεν ξεχνάμε να βάλουμε το φλουρί!
- Μόλις είναι έτοιμη, πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και σερβίρουμε!

## Tip

Καλά Χριστούγεννα και καλή Πρωτοχρονιά!