

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

- 1 κ.σ. μαργαρίνη λιωμένη
- 2 κ.σ. αλεύρι
- 2 φλ. αλεύρι
- 1/4 φλ. φρουκτόζη
- 1/2 κ. γλ. αλάτι
- 2 κ. γλ. μπέικιν παουντερ
- 1 αυγό
- 1/2 φλ. άπαχο γάλα
- 1/4 φλ. λάδι
- 1/2 φλ. χυμό πορτοκάλι
- 2 κ. γλ. ξυσμένη φλούδα πορτοκαλιού
- 1 κ. γλ. βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλείφετε με λάδι ένα ταψάκι μικρό.
Σε ένα μπολ αναμειγνύετε τη μίση φρουκτόζη, τη μαργαρίνη και 2 κ.σ. αλεύρι έτσι ώστε να δημιουργηθούν ψίχουλα.
Σε ένα άλλο μπολ ρίχνετε όλα τα υπόλοιπα στεγνά υλικά. Σε ένα τρίτο μπολ ανακατεύετε το λάδι, το γάλα και το χυμό πορτοκαλιού
Κάνετε μια λακουβίτσα στο μείγμα των στεγνών υλικών και προσθέτετε το μείγμα της μαργαρίνης και του λαδιού.
Μην το χτυπάτε πολύ δυνατά. Το βάζετε στο ταψάκι και ψήνετε 30-35 λεπτά