



---

## Βασιλόπιτα Gluten Free με πούδρα φουντουκιού και μπαχαρικά

αρωματική και αφράτη βασιλόπιτα χωρίς γλουτένη με μανταρίνι και μπαχαρικά

Υλικά: για τη βασιλόπιτα	Εκτέλεση
200g βούτυρο 200g ζάχαρη 1 φυσική βανίλια (ή εκχύλισμα) 4 αυγά 50g κρέμα γάλακτος 80g χυμό μανταρίνι ξύσμα απο 2 μανταρίνια 200g farina gluten free 100g πούδρα καβουρδισμένο φουντούκι ½ κουτ του γλυκού σόδα μαγειρική 1 τεμ τόνκα ½ κουτ του γλυκού κανέλα ¼ κουτ του γλυκού μοσχοκάρυδο ¼ κουτ του γλυκού αλάτι  ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα λίγο έξτρα βούτυρο και λίγο αλεύρι για την φόρμα που θα ψηθεί η βασιλόπιτα	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο (που έχουμε αφήσει ελαφρώς σε θερμοκρασία δωματίου) μαζί με τη ζάχαρη, του σπόρους της βανίλιας και το αλάτι μέχρι να αφρατέψουν.</li><li>2. Προσθέτουμε ένα - ένα τα αυγά ενώ συνεχίζουμε να ανακατεύουμε.</li><li>3. Στη συνέχεια βάζουμε την κρέμα γάλακτος μαζί με τον χυμό μανταρίνι.</li><li>4. Αφαιρούμε τον κάδο του μίξερ και προσθέτουμε τη farina, την πούδρα φουντουκιού, το ξύσμα απο το μανταρίνι, τα μπαχαρικά και τη σόδα.</li><li>5. Ανακατεύουμε να ομογενοποιηθούν με μία marise (λαστιχένια σπάτουλα)</li><li>6. Παίρνουμε ένα ταψάκι με διάμετρο περίπου 25cm και το αλείφουμε με βούτυρο, το πασπαλίζουμε με αλεύρι και το τινάζουμε να πάει παντού το αλεύρι και να μην μείνει πολύ στο σκεύος.</li><li>7. Ψήνουμε για 45' - 55' περίπου στους 160 - 170ο ανάλογα τον φούρνο</li><li>8. Αφήνουμε να κρυώσει καλά η πίτα, την γυρνάμε ανάποδα και την πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.</li></ol> <p>Το έτος το γράφουμε είτε με ένα έτοιμο σχεδιάκι, είτε με σοκολάτα λιωμένη ή ακόμα και με λίγο κανέλα</p> <p>*το φλουρί μπορεί να μπει είτε αφού ψηθεί η βασιλόπιτα ή όταν μοιράζουμε το μείγμα μέσα στο ταψί</p> <p>** για να πάρουμε τους σπόρους απο τη φυσική βανίλια με ένα μαχαίρι, κόβουμε κατα μήκος και με τη μύτη του μετά ξύνουμε την εσωτερική πλευρά του λωβού.</p>

---