

Φανουρόπιτα - Αγιορείτικη συνταγή

[/ Αγιορείτικα](#)



Υλικά

- 1 κούπα σπορέλαιο
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα πορτοκάλι, χυμό φυσικό
- 3 κούπες αλεύρι
- 1 τεμ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. σόδα
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/2 κ.γ. γαρύφαλλο
- 1/2 κούπα σταφίδα ξανθιά
- 1/2 κούπα καρύδια κομμένα μέτρια
- 1 κ.σ. ξύσμα πορτοκαλιού

Εκτέλεση:

Χτυπάμε το λάδι μαζί με την ζάχαρη μέχρι να λιώσει. Έχουμε διαλύσει την σόδα μέσα στο χυμό πορτοκαλιού και το βάζουμε μέσα στο μίγμα μας και ανακατεύουμε.

Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι και όλα τα στέρεα υλικά ανακατεύοντας.

Σιγά σιγά ρίχνουμε τα στέρεα υλικά μέσα στα υγρά υλικά μας και ανακατεύουμε μέχρι να τα παντρέψουμε.

Λαδώνουμε ελαφρώς το ταψάκι μας.

Σε ένα μικρό ταψάκι 28 νούμερο ή σε ένα μικρό πυρέξ βάζουμε ελάχιστο σπορέλαιο και το απλώνουμε

Έχουμε προθερμάνει τον φούρνο μας στους 170 ° Κελσίου.

Ανάλογα με τον φούρνο μας 45 ' με 60' χρειάζεται για να ψηθεί.

Καλή επιτυχία κατά την εκτέλεση της συνταγής!

(Πηγή: mountathoslegacy.com)