



Φανουρόπιτα

Μερίδες: 12 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40-45

λεπτά **Σκεύος:** 25εκ. διάμετρο

Υλικά:

200 ml ελαιόλαδο

200 γρ ζάχαρη

30 ml κονιάκ

250 ml χυμός πορτοκάλι

500 γρ αλεύρι που φουσκώνει

1 κγ μπέικιν πάουντερ

1 κγ κανέλα

1 κγ βανίλια εκχύλισμα

80 γρ καρύδια χοντροκομμένα

Εκτέλεση:

- 1) Χτυπάμε το ελαιόλαδο με την ζάχαρη μέχρι να αρχίσει να ασπρίζει.
- 2) Προσθέτουμε το κονιάκ, το πορτοκάλι σιγά-σιγά, ενώ παράλληλα χτυπάμε.
- 3) Προσθέτουμε το αλεύρι λίγο λίγο και αφού ενσωματωθεί βάζουμε το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα, το εκχύλισμα βανίλιας και τα καρύδια
- 4) Μόλις ομογενοποιηθεί το μείγμα, βάζουμε σε ταψί 25εκ διάμετρο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 για 40-45 λεπτά στις αντιστάσεις ή στον αέρα.