

Βασιλόπιτα κέικ, με άρωμα από τσουρέκι, θυμίζει λίγο την πολιτική βασιλόπιτα, με μαστίχα και μαχλέπι, αλλά της δίνουμε άλλο τόνο με αμύγδαλο και σταφίδες. Φτιάξτε αυτή την εύκολη βασιλόπιτα κέικ για να γευτείτε τη μαγεία των γιορτών και να μοσχομυρίσει το σπίτι! Καλή και ευλογημένη χρονιά!

Τι θα χρειαστείτε

250 γρ. βούτυρο

400 γρ. φαρίνα (ή αλεύρι γ.ο.χ. + μία γ.γλ. baking powder)

250 γρ. ζάχαρη άχνη για τη ζύμη + έξτρα για το πασπάλισμα

1 βανίλια

130 ml γάλα

3 αυγά

1/2 κ.γλ. μαχλέπι

5-6 σπυριά μαστίχα

1 κ.γλ. ζάχαρη κρυσταλλική

1/4 κ.γλ. καουλέ

1 πρέζα αλάτι

1 σφηνάκι λικέρ μαστίχας ή πικραμύγδαλο ή κονιάκ

100 γρ. σταφίδες

50 γρ. αμύγδαλο σπασμένο (άσπρο)

Διάφορα διακοσμητικά για το στόλισμα

Βασιλόπιτα κέικ με άρωμα τσουρέκι

Εκτέλεση συνταγής

Χτυπάμε στο μίξερ τη ζάχαρη με το βούτυρο να αφρατέψουν.

Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά.

Στο αλεύρι ανακατεύουμε το μπέικιν. Αν χρησιμοποιήσουμε φαρίνα δεν χρειάζεται μπέικιν.

Σε γουδί ή σε πολυκόφτη χτυπάμε καλά τη μαστίχα με 1 κουταλιά ζάχαρη.

Προσθέτουμε στο αλεύρι τη μαστίχα, το μαχλέπι και το κακουλέ. Βάζουμε τη βανίλια και μια πρέζα αλάτι και ανακατεύουμε καλά.

Προσθέτουμε το αλεύρι στο μίγμα σταδιακά και λίγο-λίγο το γάλα. Ρίχνουμε και το ποτό και το σπασμένο αμύγδαλο.

Σταματάμε το χτύπημα. Ρίχνουμε τις σταφίδες και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ.

Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια φόρμα 24 εκ. με αποσπώμενο πάτο. Αδειάζουμε το μίγμα και στρώνουμε την επιφάνεια με τη μαρίζ (σπάτουλα ζαχαροπλαστικής). Δεν ξεχνάμε να βάλουμε το φλουρί!

Ψήνουμε στους 170°C στον αέρα για 50 λεπτά περίπου ή μέχρι το μαχαίρι να βγαίνει καθαρό.

Αφήνουμε τη βασιλόπιτα να κρυώσει πολύ καλά.

Την αναποδογυρίζουμε σε γιορτινή πιατέλα.

Την αχνίζουμε και τη διακοσμούμε σύμφωνα με το γούστο μας.

Καλή επιτυχία και καλή χρονιά!!!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [Πολίτικη Βασιλόπιτα Τσουρέκι](#)

Βασιλόπιτα κέικ με άρωμα τσουρέκι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Χτυπάμε στο μίξερ τη ζάχαρη με το βούτυρο να αφρατέψουν.
- 2 Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά.
- 3 Στο αλεύρι ανακατεύουμε το μπέικιν. Αν χρησιμοποιήσουμε φαρίνα δεν χρειάζεται μπέικιν.
- 4 Σε γουδί ή σε πολυκόφτη χτυπάμε καλά τη μαστίχα με 1 κουταλιά ζάχαρη.
- 5 Προσθέτουμε στο αλεύρι τη μαστίχα, το μαχλέπι και το κακουλέ. Βάζουμε τη βανίλια και μια πρέζα αλάτι και ανακατεύουμε καλά.
- 6 Προσθέτουμε το αλεύρι στο μίγμα σταδιακά και λίγο-λίγο το γάλα.

7 Ρίχνουμε και το ποτό και το σπασμένο αμύγδαλο. Σταματάμε το χτύπημα.

8 Ρίχνουμε τις σταφίδες και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ.

9 Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια φόρμα 28 εκ. με αποσπώμενο πάτο. Αδειάζουμε το μίγμα και στρώνουμε την επιφάνεια με τη μαρίζ (σπάτουλα ζαχαροπλαστικής). Δεν ξεχνάμε να βάλουμε το φλουρί!

10 Ψήνουμε στους 170°C στον αέρα για 50 λεπτά περίπου ή μέχρι το μαχαίρι να βγαίνει καθαρό.-

11 Αφήνουμε τη βασιλόπιτα να κρυώσει πολύ καλά. Την αχνίζουμε και τη διακοσμούμε σύμφωνα με το γούστο μας. Καλή επιτυχία και καλή χρονιά!!!