

## Βασιλόπιττα της Αίνου

Συνταγή Πιπίνας Λουκματζή



### Υλικά:

- 500 γρ. βούτυρο
- 1500 γρ. ζάχαρη
- 500 γρ. γάλα
- 6 αυγά
- 2 φακελάκια μπέικιν πάουντερ και 2 κουταλιές αμμωνία ή 3 φακελάκια μπέικιν χωρίς αμμωνία,
- 2 μοσχοκάρυδα ξύσμα
- λίγη κανέλλα και λίγο γαρύφαλλο τριμμένο
- χυμός πορτοκαλιού
- Αλεύρι

### Εκτέλεση:

Χτυπάμε το βούτυρο με την ζάχαρη. Προσθέτουμε ένα–ένα τα αυγά. Λιώνουμε στο γάλα την αμμωνία και τα προσθέτουμε στο προηγούμενο μίγμα, καθώς και το χυμό πορτοκαλιού, τα μυρωδικά και τέλος το αλεύρι έως ότου γίνει μια ζύμη κάπως μαλακή.

Η δόση αυτή κάνει 2 ταψιά Νο 28.

Κόβεται σε κομμάτια ρόμβου και πάνω σε κάθε κομμάτι μπαίνει ένα γαρυφαλλάκι. Φουρνίζεται αμέσως.