

ΣΥΝΤΑΓΗ ΦΑΝΟΥΡΟΠΙΤΑΣ (ΠΙΤΑ ΓΙΑ ΧΑΜΕΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΑ)

Κάθε χρόνο την παραμονή της 27ης Αυγούστου οι Έλληνες ψήνουν ένα κέικ που ονομάζεται Φανουρόπιτα για να τιμήσουν τον Άγιο των «χαμένων πραγμάτων», τον Άγιο Φανούριο.

Το όνομά του προέρχεται από τη λέξη «φανερώνω», που σημαίνει «αποκαλύπτω» και οι πιστοί του ζητούν να βοηθήσει να βρει ανθρώπους ή χαμένα πράγματα. Έτσι κάθε φορά που ψάχνουν για κάτι ή κάποιον τον ευχαριστούν για τη βοήθειά του στο ψήσιμο αυτής της τούρτας Φανουρόπιτας («Πίτα για χαμένα πράγματα»).

Εδώ σας έχουμε μια συνταγή με 9 υλικά. Είναι τόσο νόστιμο και ελαφρύ που μπορείτε να το φτιάχνετε ανά πάσα στιγμή για να συνοδεύσετε τον καφέ ή το τσάι σας.

Υλικά

335γρ. αλεύρι μαλακό
12γρ. μπέικιν παουντερ
200γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
2 κουτ. γλυκού κανέλα σε σκόνη
1/3 κουτ. γλυκού γαρύφαλλο σε σκόνη
1/3 κουτ. γλυκού μαγειρική σόδα
110γρ. σταφίδες
110ml ελαιόλαδο
225ml νερό



Διαδικασία

1

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Σε ένα μπολ βάζετε το νερό, το ελαιόλαδο, τις σταφίδες και τη ζάχαρη και ανακατεύετε με σύρμα.

2

Έπειτα, προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύετε με σπάτουλα έως να ομογενοποιηθούν.

3

Τέλος, ρίχνετε το μίγμα σε λαδωμένο και αλευρωμένο ταψί και ψήνετε στον προθερμασμένο φούρνο (180°C) για 40 λεπτά περίπου μέχρι να φουσκώσει και να ροδοκοκκινίσει όμορφα το γλυκό σας.

Για να ελέγξετε αν η φανουρόπιτα είναι έτοιμη, βάλτε μια οδοντογλυφίδα στο κέικ. Αν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή τότε είναι έτοιμη. Αν όχι ψήστε λίγο ακόμα και ελέγξτε ξανά.

Αφήνουμε τη φανουρόπιτα να κρυώσει εντελώς πριν την αφαιρέσουμε από το ταψί. Σερβίρουμε τη φανουρόπιτα με ζάχαρη άχνη.

FANOUPITA RECIPE (CAKE FOR LOST THINGS)

Each year on the Eve of 27th of August Greeks bake a cake called Fanouropita to honour the Saint for “lost things”, Saint Fanourios.

His name comes from the word “fanerono”, which means “I reveal” and worshippers ask him to help find people or lost things.

So every time they search for something or someone they thank him for his help baking this Fanouropita cake.

Here we have a recipe with 9 ingredients. It is so tasty and light that you can make it anytime to accompany your coffee or tea.

Ingredients

335g soft flour
12g baking powder
200g granulated sugar
2 tsp. cinnamon powder
1/3 tsp. ground clove powder
1/3 tsp. baking soda
110g raisins
110ml olive oil
225ml water



Procedure

Step 1

Preheat the oven to 180°C. Put the water, olive oil, raisins and sugar in a bowl and mix with a whisk.

Step 2

Then, add the rest of the ingredients and mix with a spatula until they are homogeneous.

Step 3

Finally, pour the mixture into an oiled and floured pan and bake in the preheated oven (180°C) for about 40 minutes until your dessert puffs up.

To check if the fanouropita is ready stick a toothpick in the cake. If the toothpick comes out clean then it is ready. If not bake a little longer and check again.

Leave the fanouropita to cool down completely before removing it from the floured pan.

Serve the fanouropita with icing sugar.