



ΣΤΑΦΙΔΟΠΙΤΑ

Υλικά

- 1 κιλό αλεύρι ολικής άλεσης
- 1 ποτήρι μαύρη ζάχαρη
- 1 ποτήρι φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- 1 ποτηράκι του κρασιού κονιάκ
- 1 φλιτζάνι σταφίδες
- 2 φλιτζάνια νερό
- 1 ποτήρι λάδι
- 1 φλιτζάνι αλεσμένους ξηρούς καρπούς
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 1 κουταλάκι τρίμμα λεμονιού
- λίγο μοσχοκάρυδο
- λίγο γαρύφαλλο

Εκτέλεση

Χτυπάμε τη ζάχαρη με το λάδι, ρίχνουμε το χυμό πορτοκαλιού, το κονιάκ, το νερό, τις σταφίδες, τους ξηρούς καρπούς, τα μυρωδικά και σιγά σιγά το αλεύρι. Βάζουμε το μίγμα σε μεγάλο ταψί και ψήνουμε για περίπου μία ώρα στους 200 βαθμούς. Πριν το βάλουμε στο φούρνο το πασπαλίζουμε με λίγο σουσάμι.