

PORTOKALOPITTA (gâteau grec).

250g pâte filo. 3 oranges. Du yaourt grec. 4 œufs. Levure chimique. Huile tournesol.

Utiliser une petite tasse (= moins grande qu'un mug mais plus grande qu'une tasse à café) pour mesurer tous les ingrédients

Base du gâteau :

- 250G de pâte filo. Se trouve dans les grands supermarchés. Ne se remplace pas par autre chose : ni farine, ni feuilles de brick, ça ne fonctionnerait pas.
- 250G de fromage blanc ou yaourt grec. Plus c'est épais, mieux c'est !
- 4 œufs
- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 tasse d'huile de tournesol
- 1 sachet de levure chimique
- le zeste râpé d'une orange et demie.

Sirop :

- 3 tasses d'eau / à faire bouillir une 20e de minutes à feu doux
- 2 tasses de sucre
- Le zeste râpé d'une orange et demie.

Préparer le sirop en premier pour qu'il refroidisse.

A l'aide d'un gros couteau de cuisine, couper la pâte filo en tout petits morceaux / lanières pour faire la base du gâteau et ajouter tous les ingrédients. Remuer.

Ce n'est pas possible d'obtenir une consistance lisse et c'est normal.

Faire cuire une quarantaine de minutes à 180°C - Verser le sirop refroidi à la sortie du four.