

## Василопита (новогодний пирог)



- 🕒 **Время:**
- 🍷 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** десерт

### Ингредиенты

- 550 г муки
- 6 чайных ложек пекарского порошка (разрыхлителя)
- 350 г сахара
- 250 мл молока
- 220 г густого йогурта
- 200 г растительного масла
- 4 яйца
- 1 столовая ложка коньяка
- Ваниль
- Сок и цедра лимона и апельсина
- Сахарная пудра

### КАК ПРИГОТОВИТЬ

Взбить сахар с растительным маслом до образования кремовидной массы, добавить остальные ингредиенты. Придать круглую форму и положить на смазанный маслом противень. Смазать тесто яичным желтком. Выпекать в духовом шкафу при температуре 175 °C 50-60 минут. Украсить пирог сахарной пудрой.