

Μελόπιτα με γλυκό φράουλα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή : NENA ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ

Φωτογραφίες : ΆΚΗΣ ΟΡΦΑΝΙΔΗΣ

Η παραδοσιακή μελόπιτα απογειώνεται με το αγαπημένο φρούτο της άνοιξης!

Υλικά

- 700 γρ. μυζήθρα νωπή, ολόπαχη, καλά στραγγισμένη
- 320 γρ. ζάχαρη
- 1 κουτ. γλυκού καρδάμωμο
- 1 κουτ. γλυκού ξύσμα από 1 ακέρωτο πορτοκάλι
- 7 αυγά μεσαίου μεγέθους
- 200 γρ. γλυκό κουταλιού φράουλα
- λίγο βούτυρο για το ταψί, λιωμένο, κατά προτίμηση φρέσκο γιδοπρόβειο
- λίγο αλεύρι, για το ταψί

Μερίδες 12

Προετοιμασία 25΄ Ψήσιμο 30΄-35΄

Διαδικασία Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 150° C. Αλείφουμε ένα ταψί διαμέτρου 24 εκ. με βούτυρο και το πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι.

Αναποδογυρίζουμε το ταψί και το τινάζουμε καλά, να φύγει το αλεύρι που δεν έχει κολλήσει επάνω.

Περνάμε τη μυζήθρα από το μύλο των λαχανικών ή από χοντρό σουρωτήρι πιέζοντάς τη με μια σπάτουλα. Ρίχνουμε τη ζάχαρη, το καρδάμωμο και το ξύσμα μέσα στη μυζήθρα και ζυμώνουμε με τα χέρια να ανακατευτούν τα υλικά. Χτυπάμε στο μίξερ τα αυγά μέχρι να ασπρίσουν και τα ρίχνουμε σιγά-σιγά στο μείγμα. Αδειάζουμε το μείγμα στο βουτυρωμένο ταψί και ψήνουμε για περίπου 30 - 35 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.

Βγάζουμε το γλυκό από το φούρνο και, όπως είναι ζεστό, απλώνουμε από πάνω το γλυκό κουταλιού φράουλα. Το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς προτού σερβίρουμε.

Μπορούμε να το συνοδεύσουμε με λίγο παγωτό βανίλια ή καϊμάκι που έχουμε χτυπήσει για να μαλακώσει.

Πηγή: glykesistories.gr