

# Γλυκό με πορτοκάλι



Από τη Β' τάξη  
του 7ου Δημοτικού  
Σχολείου Περιστερίου

Ιούνιος 2022

**Δασκάλα: Ανθούλα Βεζύρη**

**Μαθητές:**

**Θοδωρής Βδουκάκης**

**Ευαγγελία Βλάχου**

**Ζωή Βούλγαρη**

**Αλέξανδρος Γκάγκας**

**Έλενα Δαβαρία**

**Κωνσταντίνος Δασκαλόπουλος**

**Αλέξανδρος Ιακώβου**

**Κατερίνα Καραμολέγκου**

**Ζήσης Καστώρης**

**Λήδα Κατσαβού**

**Αντίσα Κουτρόλι**

**Γιώργος Μανωλάς**

**Βαγγέλης Ντόβας**

**Χαρά Πετράκη**

**Μαρία Σαρρημιχάλη**

**Μιχαήλ Σουρίλας**

**Λαμπρινή Σοφianού**

**Νάσος Τσαούσης**

**Θεοδώρα Χέλλα**

## **Αφράτα κουλουράκια πορτοκαλιού**

### Υλικά:

1 ποτήρι φρέσκο χυμό πορτοκαλιού

1 ποτήρι λάδι

1 ποτήρι ζάχαρη

1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ

Ξύσμα από ένα πορτοκάλι

700 – 750 γραμμάρια αλεύρι

### Εκτέλεση:

Σε ένα λεκανάκι ρίχνουμε τη ζάχαρη με το λάδι και τα χτυπάμε με το μίξερ, μέχρι να αφρατέψουν. Μετά προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού και το μπέικιν πάουντερ.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το χυμό πορτοκαλιού και λίγο λίγο το αλεύρι, μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά και να έχουμε ένα μαλακό ζυμαράκι.

Αφήνουμε τη ζύμη να «ξεκουραστεί» στο ψυγείο για μία ώρα και μετά πλάθουμε τα κουλουράκια μας, σε ό,τι σχήμα θέλουμε.

Τα βάζουμε σε βουτυρωμένο ταψάκι και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς για 15 – 20 λεπτά, μέχρι να φουσκώσουν και να ροδίσουν.

## Μαρμελάδα πορτοκάλι

### Υλικά:

3 κιλά πορτοκάλια

3 κιλά ζάχαρη

1 βανίλια

1 κουταλιά της σούπας γλυκόζη

1 κουταλάκι του γλυκού ξινό

### Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε τα πορτοκάλια από τη φλούδα.

Τα κόβουμε σε κυβάκια και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα μας, μαζί με το ζουμί που βγάζουν.

Προσθέτουμε 2 φλιτζάνια του καφέ νερό και βράζουμε το φρούτο μας σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, για 20 λεπτά.

Ανακατεύουμε συχνά και αφαιρούμε τον αφρό που σχηματίζεται στην επιφάνεια.

Προσθέτουμε τη ζάχαρη και τη βανίλια. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε συχνά.

Μετά από άλλα 20 λεπτά βρασίματος, αρχίζουμε να τσεκάρουμε, εάν η μαρμελάδα μας έχει «δέσει».

Περίπου 5 λεπτά πριν κατεβάσουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το ξινό και τη γλυκόζη.

Αφήνουμε ανοιχτή την κατσαρόλα μας, μέχρι να κρυώσει καλά η μαρμελάδα.

Αποθηκεύουμε σε γυάλινα βάζα, που έχουμε καθαρίσει καλά από πριν και φροντίζουμε να είναι απόλυτα στεγνά.



## Φλούδα πορτοκάλι, γλυκό κουταλιού

### Υλικά:

8 χοντρόφλουδα πορτοκάλια

1 κιλό ζάχαρη

Μισό λίτρο νερό

Χυμό από μισό λεμόνι

### Εκτέλεση:

Πλένουμε τα πορτοκάλια και τα στεγνώνουμε.

Με ψιλό τρίφτη αφαιρούμε ελαφρά το ξύσμα πορτοκαλιού.

Κόβουμε τη φλούδα σε τέσσερα κομμάτια, προσέχοντας να μην σπάσουν. Στο τέλος θα έχουμε 32 φλούδες πορτοκαλιού.

Βάζουμε μια φαρδιά κατσαρόλα με χοντρή βάση, στη φωτιά.

Ρίχνουμε τη ζάχαρη στην κατσαρόλα, μαζί με το νερό και ανακατεύουμε.

Αφήνουμε να βράσει για 5 με 6 λεπτά και προσθέτουμε τις φλούδες.

Σιγοβράζουμε για 30 λεπτά και το αφήνουμε να κρυώσει τελείως.

Μόλις κρυώσει, το ξαναβράζουμε για να «δέσει» το σιρόπι και προσθέτουμε το χυμό λεμονιού.

Το ξαναφήνουμε να κρυώσει με ανοιχτή την κατσαρόλα.

Μόλις κρυώσει, το βάζουμε σε βαζάκια και διατηρείται έως και έναν χρόνο.



## Γλυκό πορτοκαλιού

### Υλικά:

5 – 6 πορτοκάλια ( 2 και 1/2 φλιτζάνια χυμό πορτοκαλιού)

2 – 3 κουταλιές της σούπας μέλι

1/2 φλιτζάνι άμυλο καλαμποκιού

### Εκτέλεση:

Βουτυρώνετε ένα πυρέξ και το αφήνετε στην άκρη.

Κόβετε τα πορτοκάλια, τα στύβετε και στη συνέχεια σουρώνετε τον χυμό.

Σε ένα μπολ, αναμειγνύετε τον χυμό, το μέλι και το άμυλο καλαμποκιού.

Στη συνέχεια βάζετε το μείγμα σε μέτρια φωτιά, μέχρι να γίνει μια αφράτη κρέμα.

Τη ρίχνετε στο πυρέξ και την αφήνετε να κρυώσει.

Σκεπάζετε με μία μεμβράνη και τη βάζετε στο ψυγείο για περίπου 3 ώρες.

Ξεφορμάρετε, κόβετε σε κομμάτια και σερβίρετε το γλυκό σκέτο ή πασπαλισμένο με καρύδα, προσθέτοντας ένα κερασάκι.



## Πορτοκαλόπιτα

### Υλικά:

#### *Για τη γέμιση:*

500 γραμμάρια ζάχαρη

Τρία πορτοκάλια

450 γραμμάρια φύλλο για γλυκά

1 κουταλάκι σόδα μαγειρικής

2 βανίλιες

3 αυγά

#### *Για το σιρόπι:*

500 γραμμάρια ζάχαρη

400 γραμμάρια νερό

### Εκτέλεση:

Για το σιρόπι, βάζουμε 500 γραμμάρια ζάχαρη, 400 γραμμάρια νερό και τα αφήνουμε να βράσουν. Όταν αρχίζουν να βράζουν, βάζουμε τον χυμό 2 πορτοκαλιών και το ξύσμα, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε να κρυώσει.

Για τη γέμιση βάζουμε σε ένα μπολ 500 γραμμάρια ζάχαρη, τον χυμό ενός πορτοκαλιού και το ξύσμα του, τις βανίλιες, τα αυγά, τη σόδα και ανακατεύουμε καλά με το σύρμα. Απλώνουμε στο ταψί τα μισά φύλλα, βάζουμε τη γέμιση και από πάνω βάζουμε τα υπόλοιπα φύλλα.

Ψήνουμε στους 180°C για μία ώρα. Βγάζουμε την πίτα από το φούρνο και ρίχνουμε από πάνω το σιρόπι. Η πορτοκαλόπιτά μας είναι έτοιμη.



## Κέικ με πορτοκάλι

### Υλικά:

1 φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού

1 φλιτζάνι ζάχαρη

2 κουταλιές βούτυρο

1 βανίλια

3 φλιτζάνια αλεύρι

5 αυγά

### Εκτέλεση:

Στην αρχή βάζουμε όλα μαζί τα υγρά υλικά και τα χτυπάμε καλά.

Μετά βάζουμε το αλεύρι και το χτυπάμε καλά.

Το αδειάζουμε σε φόρμα και το βάζουμε στον φούρνο για μία ώρα περίπου.



## **Κουλούρια πορτοκαλιού**

### Υλικά:

120 γραμμάρια ηλιέλαιο  
120 γραμμάρια χυμό πορτοκαλιού  
140 γραμμάρια ζάχαρη άχνη  
Ξύσμα από 2 πορτοκάλια  
400 γραμμάρια αλεύρι  
2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ  
Μισό κουταλάκι του γλυκού σόδα

### Εκτέλεση:

Ζεσταίνουμε το φούρνο στους 180°C και στρώνουμε λαδόκολλα στο ταψί.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το ηλιέλαιο, τον χυμό πορτοκάλι, την άχνη και το ξύσμα.

Προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και τα ανακατεύουμε.

Πλάθουμε τη ζύμη και φτιάχνουμε μικρές μπαλίτσες.

Ψήνουμε για 15 – 20 λεπτά.

## Νηστήσιμο κέικ πορτοκαλιού

### Υλικά:

480 γραμμάρια αλεύρι φαρίνα

1 μπέικιν πάουντερ

1 βανίλια

300 γραμμάρια ζάχαρη

400 γραμμάρια χυμός πορτοκαλιού

200 γραμμάρια ηλιέλαιο

Ξύσμα 2 πορτοκαλιών

### Εκτέλεση:

Χτυπάμε στο μίξερ τη ζάχαρη με το ηλιέλαιο.

Προσθέτουμε τον χυμό πορτοκαλιού, το ξύσμα, τη βανίλια και το μπέικιν πάουντερ.

Αφού ανακατευτούν καλά, ρίχνουμε τη φαρίνα.

Λαδώνουμε ένα ταψάκι 28 εκατοστών και ρίχνουμε το μείγμα μέσα.

Ψήνουμε στις αντιστάσεις στους 175°C (για 45 – 50 λεπτά).

## Κέικ με πορτοκάλι

### Υλικά:

1 πορτοκάλι

200 γραμμάρια γάλα

100 γραμμάρια λάδι

3 αυγά

200 γραμμάρια ζάχαρη

100 γραμμάρια αλεύρι

1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

Ζάχαρη άχνη

### Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ ρίχνουμε τις κομμένες φέτες πορτοκαλιού, το γάλα και το λάδι.

Ανακατεύουμε με ένα μίξερ, μέχρι να γίνει ένα λείο μείγμα.

Προσθέτουμε τα αυγά, τη ζάχαρη και το αλάτι.

Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ.

Ρίχνουμε το μείγμα σε ένα ταψί και ψήνουμε στους 180°C για 35 λεπτά.

Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

## Κέικ πορτοκάλι

### Υλικά:

200 γραμμάρια ζάχαρη

200 γραμμάρια ηλιέλαιο

3 αυγά

1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας

Ξύσμα πορτοκαλιού από 2 πορτοκάλια

200 γραμμάρια χυμό πορτοκαλιού

1 πρέζα αλάτι

1/4 κουταλάκι του γλυκού κάρδαμο

350 γραμμάρια αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
και για τη φόρμα

1 κουταλάκι της σούπας μπέικιν πάουντερ

### Εκτέλεση:

Σε κατσαρόλα με νερό που βράζει, βάζουμε τα πορτοκάλια και σιγοβράζουμε με καπάκι, για μία ώρα.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C στον αέρα.

Κόβουμε τα πορτοκάλια στη μέση, αφαιρούμε τα κουκούτσια και τα βάζουμε στο μούλτι.

Βάζουμε τα στερεά υλικά, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υγρά υλικά και ανακατεύουμε.

Βάζουμε το μείγμα σε λαδωμένη και αλευρωμένη φόρμα και ψήνουμε για 45 λεπτά.





## Πορτοκαλόπιτα

### Υλικά:

1 κιλό φύλλο κρούστας  
250 γραμμάρια γιαούρτι  
Ξύσμα πορτοκαλιού  
Χυμό από 8 πορτοκάλια  
250 γραμμάρια λάδι  
4 αυγά  
200 γραμμάρια ζάχαρη

### Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε με το μίξερ για δέκα λεπτά τα αυγά και τη ζάχαρη.

Στη συνέχεια, προσθέτουμε το χυμό και το ξύσμα των πορτοκαλιών.

Τέλος προσθέτουμε το γιαούρτι και το λάδι.

Σε ένα ταψί απλώνουμε το φύλλο και περιχύνουμε με το μείγμα.

Ψήνουμε στον φούρνο στους 180° C για μία ώρα.

## Κουλουράκια με πορτοκάλι

### Υλικά:

500 γραμμάρια χυμό πορτοκάλι

500 γραμμάρια λάδι

500 γραμμάρια ζάχαρη

1 κουταλάκι του γλυκού σόδα

Αλεύρι

### Εκτέλεση:

Ρίχνουμε όλα τα υλικά μέσα σε μία λεκάνη και τα ανακατεύουμε.

Μόλις γίνουν μια μάζα, ρίχνουμε το αλεύρι, έως η ζύμη να μην κολλάει στα χέρια μας.

Έπειτα, αφού κάνουμε διάφορα σχέδια με τη ζύμη, τα τοποθετούμε σε ένα ταψί και τα ψήνουμε στους 200° C για 20 λεπτά.



## **Μπισκότα αστεράκια**

### Υλικά:

100 γραμμάρια ψιλή ζάχαρη  
2 κουταλάκια της σούπας χρυσό σιρόπι  
125 γραμμάρια βούτυρο κομμένο σε κύβους  
1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένο τζίντζερ  
Ξύσμα από 1 πορτοκάλι  
250 γραμμάρια αλεύρι κοσκινισμένο  
1 μεσαίο αυγό ελαφρά χτυπημένο

### Εκτέλεση:

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180° C .

Στρώνετε δύο λαμαρίνες με αντικολλητικό χαρτί.

Σε ένα μπολ δουλεύετε με τα δάχτυλά σας το βούτυρο και το αλεύρι, μέχρι που να σχηματιστούν τρίμματα.

Ανακατεύετε τη ζάχαρη, το τζίντζερ και το ξύσμα πορτοκαλιού. Σε ένα μικρό μπολ χτυπάτε τα αυγά και το χρυσό σιρόπι και τα προσθέτετε στο μείγμα.

Το ανακατεύετε καλά με μία κουτάλα.

Προσθέτετε το χρώμα ζαχαροπλαστικής και φτιάχνετε τρία διαφορετικά χρώματα.

Απλώνετε το γλάσο προσεκτικά στα μπισκότα με ένα μαχαίρι ή τα περιχύνετε με το γλάσο χρησιμοποιώντας ένα

κουταλάκι ή δημιουργείτε με κορνέ γραμμές και σχέδια.  
Τα αφήνετε για να δέσει το γλάσο.



## **Κέικ πορτοκαλιού**

### Υλικά:

300 γραμμάρια φαρίνα

2 πρέζες αλάτι

200 γραμμάρια βούτυρο μαλακό

250 γραμμάρια ζάχαρη

4 αυγά

Ξύσμα από 2 μέτρια πορτοκάλια

100 γραμμάρια φρέσκο χυμό πορτοκάλι

140 γραμμάρια ξινόγαλο ή γιαούρτι 2%

1/2 κουταλάκι του γλυκού σόδα μαγειρική

### Εκτέλεση:

Κοσκινίζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι με το αλάτι και το αφήνουμε στην άκρη, σε ένα άλλο μεγάλο μπολ βάζουμε το βούτυρο.

Χτυπάμε με το μίξερ χειρός σε μέτρια ταχύτητα να αφρατέψει το βούτυρο για λίγα δευτερόλεπτα, προσθέτουμε τη ζάχαρη σταδιακά και χτυπάμε για 2 – 3 λεπτά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη στο βούτυρο.

Ένα ένα προσθέτουμε τα αυγά και το ξύσμα πορτοκαλιού, διαλύουμε τη σόδα στον χυμό πορτοκαλιού και τα προσθέτουμε. Εναλλάξ ρίχνουμε το αλεύρι και το γιαούρτι.

Βάζουμε το μείγμα στη φόρμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° C για 35 – 40 λεπτά.



## **Κέικ πορτοκάλι με λευκή σοκολάτα**

### Υλικά:

350 γραμμάρια πορτοκάλια

300 γραμμάρια ζάχαρη κρυσταλλική

200 γραμμάρια ηλιέλαιο

1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας

300 γραμμάρια αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κουταλάκι της σούπας μπέικιν πάουντερ

1 πρέζα αλάτι

180 γραμμάρια κουβερτούρα λευκή

Βούτυρο, αλεύρι για τη φόρμα

### Εκτέλεση:

Σε κατσαρόλα με νερό που βράζει, βάζουμε τα πορτοκάλια και σιγοβράζουμε με καπάκι για 1 ώρα.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.

Κόβουμε τα πορτοκάλια στη μέση, αφαιρούμε τα κουκούτσια και τα βάζουμε στο μούλτι. Χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να γίνει πάστα.

Προσθέτουμε τα αυγά, τη βανίλια και ανακατεύουμε καλά.

Σε άλλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν, αλάτι, τη λευκή κουβερτούρα σε κομμάτια και ανακατεύουμε.

Μεταφέρουμε τα στερεά υλικά στο μπολ με τα υγρά υλικά και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα μαρίζ.

Βάζουμε το μείγμα σε λαδωμένη και αλευρωμένη φόρμα 10 χ 35 εκατοστά και ψήνουμε για 40 – 45 λεπτά.

Αφήνουμε να κρυώσει. Πασπαλίζουμε με άχνη και σερβίρουμε.





## Αρωματικό κέικ πορτοκάλι με μαύρη σοκολάτα

### Υλικά:

- 3 φλιτζάνια αλεύρι
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι ηλιέλαιο
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 200 γραμμάρια στραγγιστό γιαούρτι
- 2 αυγά
- 2 μικρά πορτοκάλια ακέρωτα
- 200 γραμμάρια κουβερτούρα σε κομματάκια

### Εκτέλεση:

Σπάω τα αυγά μέσα στο μπολ και προσθέτω τη ζάχαρη.

Χτυπάω με το μίξερ για περίπου 5 λεπτά.

Βάζω το αλεύρι, το ηλιέλαιο, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και το γιαούρτι στο μπολ.

Τα χτυπάω για περίπου 8 λεπτά.

Βάζω τα πορτοκάλια σε κομματάκια μαζί με τις φλούδες στο μούλτι και τα χτυπάω, μέχρι να γίνουν πολτός.

Ρίχνω τον πολτό από τα πορτοκάλια στο μπολ και χτυπάω για άλλα περίπου 3 λεπτά.

Ρίχνω το μισό μείγμα στη φόρμα του κέικ.

Ρίχνω τα κομματάκια της κουβερτούρας στη φόρμα του κέικ.

Ρίχνω από πάνω το υπόλοιπο μείγμα.

Το βάζω στον φούρνο και ψήνω στους 180° C για 60 λεπτά.



## Γλυκό του κουταλιού πορτοκάλι

### Υλικά:

2 κιλά πορτοκάλια με χοντρή φλούδα

2 κιλά ζάχαρη

1 και 1/3 ποτήρι νερό

1/2 λεμόνι ( ο χυμός του)

### Εκτέλεση:

Εύνουμε τα πορτοκάλια στον τρίφτη και τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα με νερό για να πάρουν βράση, για 2 – 3 λεπτά. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία 3 φορές για να ξεπικρίσει η φλούδα.

Έπειτα, τα αφήνουμε σε σουρωτήρι για ένα βράδυ να στραγγίξουν. Την επόμενη μέρα τα κόβουμε στα έξι.

Σε κατσαρόλα βάζουμε τα μισά πορτοκάλια, από πάνω τη μισή ζάχαρη, μετά τα άλλα μισά και την υπόλοιπη ζάχαρη. Προσθέτουμε το νεράκι και σιγοβράζουμε, μέχρι να δέσει το σιρόπι για 45 λεπτά περίπου.

Προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού, αφού το βγάλουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το γλυκό να «σταθεί» για 15 λεπτά. Μοιράζουμε σε αποστειρωμένα βάζα το γλυκό μας, σφραγίζουμε τα βάζα και τα γυρίζουμε ανάποδα, μέχρι να κρυώσουν.

Τα διατηρούμε σε δροσερό μέρος.

## Πορτοκαλόπιτα

### Υλικά:

#### *Για την πορτοκαλόπιτα*

450 γραμμάρια φύλλο κρούστας

250 γραμμάρια ηλιέλαιο

250 γραμμάρια ζάχαρη

2 βανίλιες

2 πορτοκάλια (ξύσμα)

150 γραμμάρια μαρμελάδα πορτοκάλι με κομματάκια

5 αυγά χτυπημένα

500 γραμμάρια γιαούρτι

200 γραμμάρια κρέμα γάλακτος (ή ξινόγαλα ή γάλα με  
δύο κουταλιές της σούπας λεμόνι)

20 γραμμάρια μπέικιν πάουντερ

#### *Για το σιρόπι*

600 γραμμάρια ζάχαρη

500 γραμμάρια νερό

1 ξύλο κανέλα

1 πορτοκάλι χυμό και ξύσμα

100 γραμμάρια μαρμελάδα πορτοκάλι

Όλα τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Τα φύλλα κρούστας θα πρέπει προηγουμένως να τα αποψύξουμε.

### Εκτέλεση:

Βάζουμε τη ζάχαρη, το νερό και την κανέλα σε κατσαρόλα και από την ώρα που θα πάρει βράση, βράζουμε για 4 λεπτά.

Από την ώρα που παίρνει βράση το σιρόπι, δεν ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε το χυμό, το ξύσμα από τα πορτοκάλια και τη μαρμελάδα, ανακατεύουμε και αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει τελείως.

### *Για την πορτοκαλόπιτα*

Σε ένα μπολ βάζουμε το ηλιέλαιο, τη ζάχαρη, τη βανίλια, το ξύσμα από τα πορτοκάλια, τη μαρμελάδα πορτοκάλι, τα αυγά, την κρέμα και το γιαούρτι.

Ανακατεύουμε με το σύρμα, μέχρι να γίνει ομοιογενές το μείγμα και να γίνει μια αφράτη κρέμα που δεν θα ξεχωρίζουν τα υλικά.

Τέλος, προσθέτουμε το μπέικιν πάουντερ και το ανακατεύουμε.

### *Για τα φύλλα*

Τυλίγουμε τα φύλλα κρούστας σε ρολό και τα κόβουμε με ένα μαχαίρι σε λεπτές φέτες.

Ανοίγουμε, χωρίζουμε και απλώνουμε τα κομμένα φύλλα, προκειμένου να ξεραθούν τα κομμάτια περισσότερο. Τώρα τα φύλλα μοιάζουν με κορδέλες. Πρέπει να διαχωριστούν μεταξύ τους σωστά, ώστε να βραχούν ένα ένα, όταν θα τα προσθέσουμε μέσα στην κρέμα της πορτοκαλόπιτας.

Ρίχνουμε στεγνά κομμάτια από τα κομμένα φύλλα, λίγα λίγα κάθε φορά στην κρέμα. Πιέζοντας τα φύλλα μέσα στα υγρά, φροντίζουμε να βραχούν καλά όλα τα κομμάτια φύλλων.

Συνεχίζουμε να προσθέτουμε λίγα λίγα τα κομματιασμένα φύλλα, μέχρι όλα μαζί να γίνουν μια μάζα, χωρίς να σχηματίζονται μπάλες κολλημένων φύλλων.

Αφήνουμε το γλυκό να «σταθεί» για 10 λεπτά. Περιμένουμε μέχρι να ποτίσουν τα φύλλα.

Αδειάζουμε το μείγμα στο βουτυρωμένο ταψί, σε μια στρώση και ισιώνουμε την επιφάνεια με ένα κουτάλι, να είναι παντού ισόπαχη.

Ψήνουμε την πορτοκαλόπιτα για 30 λεπτά περίπου, μέχρι να σταθεροποιηθεί και να ροδίσει ελαφρά η επιφάνεια, κάνοντας μια ελαφριά κρούστα.

Όπως την βγάζουμε καυτή από τον φούρνο, την περιχύνουμε σιγά σιγά με το κρύο σιρόπι. Αφήνουμε το γλυκό να κρυώσει τελείως και να ρουφήξει το σιρόπι.

## Καραμελωμένα πορτοκάλια με σοκολάτα

### Υλικά:

8 πορτοκάλια μικρά

2 ποτήρια νερό

2μιση ποτήρια του νερού ζάχαρη  
(Μπορείτε να βάλετε και στέβια)

Σταγόνες από μισό λεμόνι

2 μαύρες σοκολάτες κουβερτούρα 125 γρ. η κάθε μία

2 κουταλιές λάδι ελαφρύ

### Εκτέλεση:

Κόβετε σε στρογγυλές φέτες τα πορτοκάλια, τις βάζετε με νερό σε μια κατσαρόλα και βράζετε για 10 λεπτά από την ώρα του κοχλασμού.

Στραγγίζετε και βάζετε στην κατσαρόλα τα δυο ποτήρια νερό με τη ζάχαρη και τα βράζετε μόνα τους για 10 λεπτά.

Προσθέστε τις φέτες πορτοκαλιού, το χυμό λεμονιού και αφήστε να βράσουν έως ότου πήξει το σιρόπι. Στο τέλος δεν θα μείνει πολύ σιρόπι μέσα στην κατσαρόλα σας.

Βγάζετε μια μια τις φέτες σε σουρωτήρι και αφήνετε να στραγγίσουν από το σιρόπι τους.

Λιώνετε τις σοκολάτες με το λάδι σε μπεν μαρί και βουτάτε μια μια φετούλα, μέσα να πάει η σοκολάτα μέχρι τη μέση.

Βάζετε επάνω σε σχάρα ή λαδόκολλα και αφήνετε στο ψυγείο να παγώσουν.







**Καλή επιτυχία  
και  
καλή όρεξη!!!**

## Περιεχόμενα

Συνταγές	Σελίδα
Αφράτα κουλουράκια πορτοκαλιού	3
Μαρμελάδα πορτοκάλι	4
Φλούδα πορτοκάλι, γλυκό κουταλιού	6
Γλυκό πορτοκαλιού	8
Πορτοκαλόπιτα	9
Κέικ με πορτοκάλι	11
Κουλούρια πορτοκαλιού	12
Νηστήσιμο κέικ πορτοκαλιού	13
Κέικ με πορτοκάλι	14
Κέικ πορτοκάλι	15
Πορτοκαλόπιτα	17
Κουλουράκια με πορτοκάλι	18
Μπισκότα αστεράκια	19
Κέικ πορτοκαλιού	21
Κέικ πορτοκάλι με λευκή σοκολάτα	23
Αρωματικό κέικ πορτοκάλι με μαύρη σοκολάτα	25
Γλυκό του κουταλιού πορτοκάλι	27
Πορτοκαλόπιτα	28
Καραμελωμένα πορτοκάλια με σοκολάτα	31