

## Καρυδόπιττα νηστίσιμη

### Υλικά

¾ ποτηριού λάδι και 2 κουταλιές φυτικό βούτυρο  
1 ¼ ποτηριού ζάχαρη  
4 ποτήρια αλεύρι self raising  
½ ποτήρι σταφιδάκια  
1 ½ ποτήρι καρυδόψιχα  
2 ποτήρια νερό χλιαρό  
½ ποτήρι κονιάκ  
1 κουταλιά ξύσμα πορτοκαλιού  
1 κουταλιά κανέλλα  
1 κουταλιά κοφτή σόδα  
3 κουταλάκια Β.Ρ.

### Εκτέλεση

Κοσκινίζετε το αλεύρι με το Β.Ρ., τη σόδα, την κανέλλα και ρίχνετε μέσα τα σταφιδάκια και τα καρύδια ψιλοκομμένα.

Κτυπάτε στο μίξερ το λάδι με το φυτικό βούτυρο και τη ζάχαρη και αφού κτυπηθούν καλά προσθέτετε σιγά σιγά το κονιάκ, το νερό, το ξύσμα και συνεχίζετε το κτύπημα για ακόμα 2-3 λεπτά.

Σταματάτε το μίξερ και με το χέρι συνεχίζετε το ανακάτεμα αφού προσθέσετε το αλεύρι με τα υπόλοιπα υλικά.

Αλείφετε το ταψί με λίγο λάδι και βάζετε το μείγμα μέσα.

Ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 1 ώρα περίπου.

Το πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη και λίγη κανέλλα ή αν θέλετε γαρνίρετε με αμυγδαλωτό.