



Βασιλόπιτα Τσουρέκι με κάστανο και λευκή σοκολάτα

Βασιλόπιτα Τσουρέκι με κάστανο και λευκή σοκολάτα, έχετε δοκιμάσει; Εμένα είναι αγαπημένη μου γεύση, γι αυτό έπρεπε να μπει στο μπλόγκ. Σας δίνω την συνταγή, να φτιάξετε εύκολη βασιλόπιτα τσουρέκι. Εννοείται σας έχω την πιο ξεκούραστη, χωρίς ζύμωμα συνταγή μου.



Εύχομαι σε όλους μας μια γλυκιά και νόστιμη χρονιά, γεμάτη αγάπη. Πάμε στην κουζίνα μου, να φτιάξουμε μαζί την βασιλόπιτα της Ελπίδας.



Υλικά για το τσουρέκι

380 γρ περίπου [Αλεύρι Κούλα](#)

2 αυγά

130 γρ ζάχαρη

170 ml χλιαρό γάλα

60 γρ βούτυρο

$\frac{1}{4}$ κ.γ μαστίχα

1 κ.γ κοφτό μαχλέπι

πρέζα αλάτι

1 κ.γ κοφτό κακουλέ

ξύσμα από 2 πορτοκάλια

1 κ.γ υγρή βανίλια.

1 φακελάκι ξερή μαγιά

2-3 κ.σ καλαμποκέλαιο για το μπολ και τα χέρια

Υλικά για την κρέμα κάστανου

200 γρ κάστανά βρασμένα

2 κ.σ νερό

100 ml γάλα

50 γρ ζάχαρη

1 κ.σ αλεύρι

1 κ.σ βούτυρο

200 γρ λευκή κουβερτούρα.

Εκτέλεση

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τα βρασμένα κάστανά με 2 κ.σ νερό. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε την ζάχαρη και το **Αλεύρι Κούλα**. Τέλος το γάλα και το βούτυρο, ανακατεύουμε για 1 – 2 λεπτά. Μόλις γίνει κρέμα κατεβάζουμε και προσθέτουμε την βανίλια. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να κρυώσει τελείως η κρέμα.



Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, τη μαγιά και μυρωδικά και το αφήνουμε στην άκρη. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το γάλα, τη ζάχαρη και το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά. Ανακατεύομαι να λιώσει το βούτυρο, προσέχουμε να μην κάψει το γάλα να είναι χλιαρό. Κατεβάζουμε από την φωτιά, προσθέτουμε το αλάτι και τα αυγά ελαφρώς χτυπημένα. Χτυπάμε με το σύρμα η με ένα πιρούνι να ενωθούν τα υλικά.



Προσθέτουμε στο μείγμα λίγο – λίγο το αλεύρι και απλά ανακατεύουμε με μια μαρίζα. Το ζυμάρι ξεκολλάει από το μπολ, αλλά κολλάει δεν είναι σφιχτό. Με λαδωμένη σπάτουλα το αδειάζουμε σε λαδωμένο μπολ. Το σκεπάζουμε και το αφήνουμε περίπου 30-40 λεπτά, να γίνει διπλάσιο.



Βάζουμε μέσα στην ζύμη την κρέμα διπλώνουμε πάλι και την βάζουμε στο ταψί. Αν βάλετε λαδόκολλα στο ταψί, βοηθάει όταν ξεφορμάρεται το τσουρέκι. Ανάβουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς και σκεπάζουμε το ταψί. Μόλις φουσκώσει το τσουρέκι και δούμε ότι ο φούρνος ζεστάθηκε. Αλείφουμε με κρόκο και λίγο νερό και ψήνουμε για 20 λεπτά περίπου. Πάντα ανάλογα τον φούρνο σας και πως ψήνετε τα τσουρέκια.



Αφήνουμε να κρυώσει τελείως και λιώνουμε σε μπεν μαρι την σοκολάτα. Αλείφουμε όλο το τσουρέκι με την λιωμένη σοκολάτα και στολίζουμε.



Μυστικά

Αν χρειαστεί προσθέστε ελάχιστο αλεύρι, όχι πολύ.

Βοηθάει να λαδώσετε τα χέρια σας και το μπολ.

Αν έχετε μια σπάτουλα σαν χούφτα, δεν ακουμπάτε την ζύμη.

Απλά διπλώνετε με την σπάτουλα, δεν ζυμώνετε την ζύμη.



Αν σας αρέσει πιο γλυκό, μπορείτε να βάλετε πιο πολύ ζάχαρη.

Εγώ έφτιαξα λίγο κόκκινο γλάσο με άχνη ζάχαρη, βάζετε ότι θέλετε.

Μπορείτε να το αφήσετε με την σοκολάτα ή να βάλετε τρούφα.

Να κάνετε γραμμές με κουβερτούρα ή σοκολάτα γάλακτος.

Σας δίνω διάφορες ιδέες, διαλέξτε ή αυτοσχεδιάστε.

*Καλή επιτυχία και του χρόνου με υγεία, αγάπη και χαμόγελα
elpidas little corner !!*