**Μέθοδος Εκτέλεσης**

Δείτε το βίντεο στη νοηματική [**εδώ**](https://youtu.be/JtHzCK7gzHs). <https://www.youtube.com/watch?v=JtHzCK7gzHs&feature=youtu.be>

* Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
* Ρίχνουμε στον κάδο του [μίξερ](https://akiseshop.com/el/products/koyzinomixani-kmx750bk-kmix-by-akis-kenwood) το βούτυρο, την άχνη και χτυπάμε με το σύρμα πολύ καλά μέχρι να αφρατέψει το βούτυρο, 2-3 λεπτά.
* Στη συνέχεια, σταματάμε το χτύπημα, καθαρίζουμε τα πλαϊνά τοιχώματα με μία σπάτουλα ή με μαρίζ, συνεχίζουμε το χτύπημα για άλλα 5 λεπτά και αφήνουμε στην άκρη.
* Σε ένα μικρό μπλέντερ-μούλτι ρίχνουμε τη ζάχαρη, το μαχλέπι, τη μαστίχα, το μοσχοκάρυδο, 2 κ.σ. από το αλεύρι μας και χτυπάμε πολύ καλά. (Αν χρησιμοποιήσουμε βανιλίνες, και όχι εκχύλισμα, τις προσθέτουμε στο μούλτι)
* Όταν το μείγμα μας γίνει σκόνη το προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ.
* Ρίχνουμε το ξύσμα πορτοκαλιών, το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε στον κάδο σε χαμηλή ταχύτητα.
* Ρίχνουμε ένα ένα τα αυγά. Με το που απορροφηθεί το ένα ρίχνουμε το επόμενο.
* Βγάζουμε τον κάδο από το μίξερ και ρίχνουμε στον κάδο και το γάλα ανακατεύοντας ελάχιστα με μία μαρίζ.
* Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα 400 γρ. αλεύρι με το μπέικιν και τα προσθέτουμε στον κάδο ενώ ανακατεύουμε ελαφρά με μία μαρίζ.
* Βουτυροαλευρώνουμε πολύ καλά μία στρογγυλή [φόρμα](https://akiseshop.com/el/products/forma-me-apospomeni-vasi-diametroy-24ek-kokkini) κέικ με αποσπώμενη βάση, διαμέτρου 25 εκ.
* Ρίχνουμε εκεί το μείγμα για τη βασιλόπιτά μας και απλώνουμε καλά με μία σπάτουλα.
* Ψήνουμε στον φούρνο για 45 λεπτά, στην υψηλή σχάρα.
* Πριν το ψήσιμο δεν ξεχνάμε να βάλουμε το φλουρί!
* Μόλις είναι έτοιμη, πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και σερβίρουμε!

**Συστατικά**

* 300 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
* 250 γρ. ζάχαρη άχνη
* 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
* 7 γρ. μαχλέπι
* 2 γρ. μαστίχα
* 1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο
* 2 κ.σ. αλεύρι γ.ο.χ.
* ξύσμα πορτοκαλιού, από 1-2 πορτοκάλια
* 1 κ.γ. βανίλια σε σκόνη
* 4 αβγά, θερμοκρασία δωματίου
* 75 γρ. γάλα, 3,5%
* 400 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
* 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
* ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα