

Σοκολατόπιτα "Γκουντουβά Βάιας"

Συντάκτης: Γκουντουβά Βάια

Συνταγή γλυκού: Σοκολατόπιτα "Γκουντουβά Βάιας"

ΥΛΙΚΑ

2 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
½ φλιτζάνι κακάο σε σκόνη
2 κουταλάκια γλυκού μπέικιν πάουντερ
1 κουταλάκι γλυκού σόδα μαγειρικής
120 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
1½ φλιτζάνι ζάχαρη

2 αυγά
2 βανίλιες
ξύσμα πορτοκαλιού
1 φλιτζάνι γάλα
λίγο αλάτι

ΥΛΙΚΑ για το σιρόπι σοκολάτας (α)

Λιώνω μια κουβερτούρα με 50γρ.βούτυρο και γάλα (να γίνει το μίγμα ρευστό).

ή ΥΛΙΚΑ για το σιρόπι σοκολάτας (β)

3 κουταλιές ζάχαρη άχνη
50 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
½ φλιτζάνι κακάο σε σκόνη
½ φλιτζάνι Γάλα

Λιώνω το βούτυρο με τη ζάχαρη και προσθέτω το γάλα με το κακάο. Ανακατεύω καλά(να γίνει το μίγμα ρευστό).

Χρησιμοποιούμε ένα από τα δύο σιρόπια σοκολάτας.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνω το φούρνο στους 180 βαθμούς.

Σοκολατόπιτα "Γκουντουβά Βάιας"

Συντάκτης: Γκουντουβά Βάια

Βουτυρώνω κι αλευρώνω ένα στρόγγυλο ταψί.

Σ ένα μπολ ανακατεύω αλεύρι, κακάο, μπέικιν, σόδα και λίγο αλάτι.

Σε άλλο μπολ χτυπώ το βούτυρο και τη ζάχαρη καλά (αφρατέψουν).

Προσθέτω τ αυγά και ανακατεύω καλά.

Ρίχνω μέσα τις βανίλιες κι εναλλάξ το μίγμα με τα στερεά υλικά και το γάλα.

Τέλος ρίχνω το ξύσμα πορτοκαλιού, ανακατεύω κι αδειάζω το χυλό στο ταψί.

Ψήνω για 50-60 λεπτά στους 170 βαθμούς (ώσπου να ψηθεί στο κέντρο).

Το αφήνω να κρυώσει, το ξεφορμάρω και ρίχνω το σιρόπι σοκολάτας.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ !!!