

Εύκολη συνταγή με λίγα υλικά για φανταστική σοκολατόπιτα, χωρίς τύψεις! Έτοιμη σε πολύ λίγο χρόνο και με υλικά που έχουμε πάντα στο ντουλάπι και στο ψυγείο. Φτιάξτε την οπωσδήποτε!!

Τι θα χρειαστείτε

70 γρ. φαρίνα

180 γρ. ζάχαρη

2 αυγά

30 γρ. κακάο (5 κ.σ.)

100 γρ. λιωμένο βούτυρο

Χυμό και ξύσμα από ένα πορτοκάλι

1 σφηνάκι λικέρ ή κονιάκ (προαιρετικά)

Για τη σάλτσα σοκολάτας:

1 κουβερτούρα υγείας (125 γρ.)

100 γρ. γάλα

1 κουταλιά βούτυρο

Σοκολατόπιτα

Εκτέλεση συνταγής

Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη να αφρατέψουν. Προσθέτουμε το χυμό πορτοκαλιού, το ξύσμα και το κονιάκ (ή το λικέρ της αρεσκείας μας. Ταιριάζει πολύ και λικέρ πορτοκάλι).

Σε μπολ ανακατεύουμε καλά το αλεύρι με το κακάο. Καλό είναι να το κοσκινίσετε το κακάο. Τα προσθέτουμε στα υγρά και ανακατεύουμε.

Λιώνουμε το βούτυρο και το προσθέτουμε και αυτό στο μίγμα.

Βουτυρώνουμε ένα ταψάκι 20 X 25 εκ. ή μικρή φόρμα για κέικ. Το μίγμα δεν είναι πολύ και η σοκολατόπιτα βγαίνει περίπου 2-3 δάχτυλα πάχος. Αν τη θέλετε πιο ψηλή διαλέξτε πιο μικρό σκεύος για να την ψήσετε.

Ψήνουμε στους 175° για 15 λεπτά, το πολύ 18. Μην την ψήσετε παραπάνω, θα ξεραθεί.

Τη βγάζουμε και την αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Την τρυπάμε σε διάφορα σημεία με οδοντογλυφίδα.

Ζεσταίνουμε καλά το γάλα, σχεδόν να βράσει.

Κόβουμε την κουβερτούρα σε κομμάτια και την τοποθετούμε σε μπολ. Την περιχύνουμε με το καυτό γάλα και ανακατεύουμε καλά να διαλυθεί τελείως η σοκολάτα. Βάζουμε και μια κουταλιά βούτυρο, για να γυαλίσει η σάλτσα μας.

Περιχύνουμε τη σοκολατόπιτα και την αφήνουμε να τραβήξει τη σάλτσα.

Μπορούμε να τη φάμε απευθείας από το ταψί ή να την αφήσουμε να κρυώσει εντελώς και να την κόψουμε σε κομμάτια.

Καλή απόλαυση!!!

Σοκολατόπιτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη να αφρατέψουν.
- 2 Προσθέτουμε το χυμό πορτοκαλιού, το ξύσμα και το κονιάκ (ή το λικέρ της αρεσκείας μας. Ταιριάζει πολύ και λικέρ πορτοκάλι).
- 3 Σε μπολ ανακατεύουμε καλά το αλεύρι με το κακάο. Καλό είναι να το κοσκινίσετε το κακάο. Τα προσθέτουμε στα υγρά και ανακατεύουμε.
- 4 Λιώνουμε το βούτυρο και το προσθέτουμε και αυτό στο μίγμα.
- 5 Βουτυρώνουμε ένα ταψάκι 20 X 25 εκ. ή μικρή φόρμα για κέικ. Το μίγμα δεν είναι πολύ και η σοκολατόπιτα βγαίνει περίπου 2-3 δάχτυλα πάχος. Αν τη θέλετε πιο ψηλή διαλέξτε πιο μικρό σκεύος για να την ψήσετε.
- 6 Ψήνουμε στους 175° για 15 λεπτά, το πολύ 18. Μην την ψήσετε παραπάνω, θα ξεραθεί.

7 Τη βγάζουμε και την αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Την τρυπάμε σε διάφορα σημεία με οδοντογλυφίδα.

8 Ζεσταίνουμε καλά το γάλα, σχεδόν να βράσει.

9 Κόβουμε την κουβερτούρα σε κομμάτια και την τοποθετούμε σε μπολ. Την περιχύνουμε με το καυτό γάλα και ανακατεύουμε καλά να διαλυθεί τελείως η σοκολάτα. Βάζουμε και μια κουταλιά βούτυρο, για να γυαλίσει η σάλτσα μας.-

10 Περιχύνουμε τη σοκολατόπιτα και την αφήνουμε να τραβήξει τη σάλτσα.- Μπορούμε να τη φάμε απευθείας από το ταψί ή να την αφήσουμε να κρυώσει εντελώς και να την κόψουμε σε κομμάτια. Καλή απόλαυση!!!