

Σοκολατόπιτα με ινδοκάρυδο, από το sintayes.gr!

Μια πολύ εύκολη συνταγή για μια υπέροχη σοκολατόπιτα με ινδοκάρυδο. Ένα λαχταριστό γλύκισμα για όλες τις ώρες, όλη την οικογένεια και για κέρασμα στους επισκέπτες σας.

Χρόνος: 30 λ + 35 λ ψήσιμο

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

Υλικά συνταγής

- 175 γρ. βούτυρο κομμένο σε κομμάτια
- 175 γρ. σοκολάτα κουβερτούρας σε κομμάτια
- 3 αυγά ελαφρώς χτυπημένα
- 1 1/2 φλ. τσαγιού ζάχαρη άχνη
- 1/2 φλ. τσαγιού ινδοκάρυδο
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 φλ. τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις κοσκινισμένο
- 1/3 φλ. τσαγιού κακάο κοσκινισμένο
- ζάχαρη άχνη ή σκόνη κακάο για πασπάλισμα

Εκτέλεση συνταγής

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 170 βαθμούς και λαδώνετε και ένα ταψάκι ή πυρίμαχο σκεύος, διαστάσεων 20 x 30 εκ.
2. Λιώνετε σε μπεν μαρί το βούτυρο με τη σοκολάτα κουβερτούρα ανακατεύοντας ανά διαστήματα μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και έχετε μια σοκολατένια κρέμα. Το

κατεβάζετε από τη φωτιά και το αφήνετε στην άκρη να μισο-κρυώσει, ανακατεύοντας ανά διαστήματα.

3. Σε ένα μεγάλο μπολ βάζετε τα αυγά, τη ζάχαρη άχνη, το ινδοκάρυδο και τη βανίλια και τα χτυπάτε με το μίξερ χειρός σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να ενσωματωθούν. Σε διαφορετικό μπολ κοσκινίζετε το αλεύρι και το κακάο και τα ανακατεύετε καλά.
4. Ρίχνετε σταδιακά, τη λιωμένη σοκολάτα εναλλάξ με το μείγμα αλευριού στο μείγμα αυγών συνεχίζοντας το χτύπημα μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ρίχνετε το μείγμα στο βουτυρωμένο ταψί και το ψήνετε στο προθερμασμένο φούρνο για 30-35 λ. Το βγάζετε και μόλις κρυώσει το πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη ή σκόνη κακάο, το κόβετε σε κομμάτια και σερβίρετε.

[Πηγή](#)

https://www.sintayes.gr/syntages/sokolatopita-me-indokarido/?utm_source=Sintayes.gr&utm_campaign=54dee71108-Sintayes_gr_21_27_2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8-54d