

# Φουντουκόπιτα με σιρόπι σοκολάτας, από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

Ένα πρωτότυπο, σιροπιαστό γλύκισμα με ιδιαίτερο σοκολατένιο σιρόπι, με τραγανά φουντούκια και αρωματικά μπαχαρικά που θα εντυπωσιάσει όποιον το γευτεί με την υπέροχη γεύση του. Μια συνταγή της Ντ. Νικολάου που πρέπει να δοκιμάσετε!

## Υλικά συνταγής

- **Για την φουντουκόπιτα:**
- 2½ φλ. τσαγιού σιμιγδάλι ψιλό
- 2 φλ. τσαγιού κομμένα σε μικρά κομματάκια φουντούκια (όχι σε σκόνη)
- 2 κ.σ. κακάο σκόνη, άγλυκο
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 4 αυγά
- 1 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 250 γρ. βούτυρο μαλακωμένο
- 1 σφηνάκι κονιάκ
- 1/3 κ.γ. γαρίφαλο σε σκόνη
- 1/2 κ.γ. κανέλα σε σκόνη
- 1/3 κ.γ. μπαχάρι σε σκόνη
- μαργαρίνη και λίγο αλεύρι για το ταψί
- 100 γρ. φουντούκια, κατά προτίμηση αποφλοιωμένα, χοντροκομμένα για την επιφάνεια
- σιρόπι σοκολάτας
- **Για το σιρόπι:**
- 3 φλ. τσαγιού νερό
- 1½ φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα χοντροσπασμένη
- 1 ξυλάκι κανέλας

- 1/2 λεμονιού ο χυμός

## Εκτέλεση συνταγής

1. **Για τη φουντουκόπιτα:** Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Βουτυρώνετε και αλευρώνετε καλά μια μακρόστενη φόρμα του κέικ ή αντίστοιχο στρογγυλό ταψάκι. Την αφήνετε στην άκρη. Αν ψήσετε τη πίτα σας σε στρογγυλό ταψάκι θα απαιτηθεί μικρότερος χρόνος ψησίματος και θα αρχίσετε να την ελέγχετε μετά από 45-50 λ ψησίματος. Ο ακριβής χρόνος εξαρτάται από το μέγεθος της φόρμας ή το ταψιού σας καθώς επίσης και από το φούρνο σας.
2. Στο μπολ του μίξερ ρίχνετε το μαλακό βούτυρο και το χτυπάτε μέχρι να αφρατέψει καλά. Χωρίς να σταματήσετε τη λειτουργία του μίξερ προσθέτετε εναλλάξ ένα ένα τα αυγά με τη ζάχαρη. Συνεχίζετε το χτύπημα για λίγα λεπτά ακόμα μέχρι να ενσωματωθούν πλήρως όλα τα υλικά και να αφρατέψει το μείγμα.
3. Μεταφέρετε το μείγμα του μίξερ σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέτετε το σιμιγδάλι και τα φουντούκια και ανακατεύετε απαλά με μια μαρίζ. Ρίχνετε το μπέικιν, το κονιάκ, το γαρίφαλο, τη κανέλα, το μπαχάρι και το κακάο και ανακατεύετε απαλά μέχρι να ενωθούν πλήρως όλα τα υλικά.
4. Αδειάζετε το μείγμα μέσα στο ταψί, πασπαλίζετε από πάνω τα χοντροκομμένα φουντούκια και το ψήνετε για 1 ώρα. Στη συνέχεια βγάζετε τη φουντουκόπιτά σας από το φούρνο και την αφήνετε στην άκρη να χλιαρίνει ελαφρώς. Μετά τη χαράζετε με ένα μαχαίρι και τη περιχύνετε με το ζεστό σιρόπι.
5. **Για το σιρόπι:** Σε μια κατσαρολίτσα βάζετε το νερό, τη ζάχαρη, τη κανέλα και το χυμό λεμονιού και το βράζετε για 6-8 λ. Αποσύρετε τη κατσαρολίτσα από τη φωτιά, αφαιρείτε το ξύλο κανέλας και προσθέτετε τα κομμάτια σοκολάτας.
6. Ανακατεύετε καλά μέχρι να λιώσει όλη η σοκολάτα και

περιχύνετε καλά τη χλιαρή φουντουκόπιτα με το ζεστό σιρόπι. Την αφήνετε να “πιεί” το σιρόπι της και να κρυώσει. Πριν τη σερβίρετε τη γαρνίρετε με έτοιμο σιρόπι σοκολάτας ή σπιτική σας σοκολάτας. [\*]

[\*] Για να φτιάξετε τη δική σας σπιτική σας σοκολάτας θα χρειαστείτε:

- 125 γρ. κουβερτούρα με 55%-66% κακάο, τεμαχισμένη σε μικρά κομμάτια
- 150 γρ. γάλα φρέσκο πλήρες
- 20 γρ. βούτυρο αγελάδας σε θερμοκρασία δωματίου

Σε ένα μεταλλικό ή πυρίμαχο μπολ βάζετε τη ψιλοκομμένη σοκολάτα. Βάζετε το γάλα να βράσει σε μέτρια προς υψηλή φωτιά και μόλις πάρει βράση το ρίχνετε μέσα στο μπολ με τη σοκολάτα. Προσθέτετε και βούτυρο και ανακατεύετε με σύρμα μέχρι να λιώσει η σοκολάτα. Όταν πρόκειται να σερβίρετε οπότε και η σας θα πρέπει να είναι ρευστή, τη ζεσταίνετε σε μπεν μαρί ή σε φούρνο μικροκυμάτων. Για περισσότερη ποσότητα διπλασιάστε τη δόση.



[Photo](#)

<https://www.sintayes.gr/syntages/foyntoykopita-me-siropi-sokolatas/?fbclid=IwAR2CGutTonD2zZvXutsyYXyHBkrA2EegAHbqJ1cgky12K8-9ddQ1xkTk0x0>