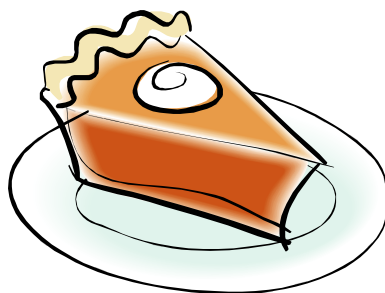


Καρυδόπιτα (Αγγελικής)

Υλικά για το γλυκό

10 αυγά
400 γρ. καρύδι χοντροτριμμένο (όχι σκόνη)
1 πλάκα βούτυρο (με αγελαδινό βούτυρο)
½ κιλό ζάχαρη
½ κιλό αλεύρι μπλε (για όλες τις χρήσεις)
1 φακελάκι κουβερτούρα σε σταγόνες
2 φακελάκια μπέικιν πάουντερ
2 κουταλάκια κανέλα
1 κουταλάκι γαρύφαλλο
1 κουταλάκι σόδα
1 κούπα γάλα εβαπορέ χλιαρό (χωρίς να είναι αραιωμένο)
Λίγο κονιάκ



Εκτέλεση:

1. Σε μια λεκανίτσα ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν και το καρύδι.
2. Χτυπάμε τα ασπράδια μαρέγκα.
3. Χτυπάμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τους κρόκους.
4. Ρίχνουμε την μαρέγκα στο μείγμα με τα αυγά, συνεχίζοντας το χτύπημα.
5. Ρίχνουμε την κουβερτούρα, την κανέλα, το γαρύφαλλο και το γάλα χλιαρό με ανακατεμένη τη σόδα.
6. Τέλος, το αλεύρι με το μπέικιν και το καρύδι κουταλιά κουταλιά.
7. Βουτυρώνουμε ένα ταψί (στρογγυλό, εσωτερική διάμετρος 37 ή παραλληλόγραμμο) και ρίχνουμε τη ζύμη.
8. Ψήνουμε στους 180°C για μια ώρα.

Υλικά για το σιρόπι:

4 ποτήρια ζάχαρη, 3 ½ νερό, πορτοκαλόφλουδα, 2 βανίλιες και ξύλο κανέλλας.
Καθώς σιροπιάζουμε τρυπάμε με οδοντογλυφίδα το γλυκό για να πάει παντού το σιρόπι.
Από πάνω μπορούμε να λιώσουμε κουβερτούρα, με λίγο βούτυρο και γάλα εβαπορέ ή να απλώσουμε σαντιγί. Στολίζουμε με καρύδι τριμμένο ή τρούφα.

Καλή Επιτυχία !!!!!