

12 Οκτωβρίου 2013

## Μηλόπιτα με σοκολάτα Στο πιάτο σου...

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφία: *cookefi*

Σχετικά με τη συνταγή

Δυσκολία: Μέτρια

Σκεύος: Ταψί

Χρόνος ετοιμασίας: Λιγότερο από 60 λεπτά

Ποσότητα για: 1 ταψάκι

## Υλικά συνταγής

### για τη μηλόπιτα

- 3 μήλα κομμένα σε κύβους
- 3 αυγά
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- 1 ποτήρι αραβοσιτέλαιο
- 1 ποτήρι αλεύρι
- 1 ποτήρι καρύδια (ψίχα)
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. σόδα φαγητού
- 1 λεμόνι (ο χυμός του)

- 1/3 ποτήρι μπράντυ
- 1/2 κ.γ. κανέλα
- 1/3 κ.γ. γαρύφαλλο

## για το γλάσο

- 3 κ.σ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. κακάο
- 1 κ.σ. μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 ποτήρι νερό
- 400γρ. πραλίνα φουντουκιού

## Διαδικασία συνταγής

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 180°C.
2. Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη να αφρατέψουν. Διαλύουμε τη σόδα φαγητού στο χυμό λεμονιού, με προσοχή πάνω από τον κάδο του μίξερ, και τα προσθέτουμε στα αυγά. Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά για την μηλόπιτα εκτός από τα μήλα και το αλεύρι.
3. Προσθέτουμε το αλεύρι και συνεχίζουμε το ανακάτεμμα μέχρι να το απορροφήσει η ζύμη. Προσθέτουμε τα μήλα και ανακατεύουμε με σπάτουλα.
4. Βουτυρώνουμε ελαφρά ένα ταψί 30εκ., ρίχνουμε το μείγμα στο ταψί και βάζουμε στο φούρνο. Χαμηλώνουμε την θερμοκρασία στους 175°C και ψήνουμε για περίπου 45 λεπτά.
5. Λίγο πριν βγάλουμε τη μηλόπιτα από τον φούρνο, ετοιμάζουμε το γλάσο, σε κατσαρόλα και σε μέτρια θερμοκρασία βάζουμε όλα τα υλικά εκτός από την πραλίνα φουντουκιού και ανακατεύουμε με σύρμα μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Προσθέτουμε την πραλίνα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
6. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το γλάσο να κρυώσει ελαφρά.
7. Βγάζουμε τη μηλόπιτα από τον φούρνο και την αφήνουμε να χλιαρώσει.
8. Όταν θα περιχύσουμε με γλάσο τη μηλόπιτα πρέπει να είναι και τα δύο σε ζεστή θερμοκρασία αλλά όχι απευθείας από τον φούρνο.

## Αυτό το ήξερες;

### [Η ιστορία του κακάο](#)

Η καλλιέργεια του κακάο ξεκίνησε από τους Μάγια, τους Αζτέκους και τους

Ολμέκους. Ήταν τόσο σημαντικό το κακάο για τους αρχαίους πολιτισμούς που το χρησιμοποιούσαν σαν νόμισμα και σαν θυσία προς τους θεούς. Η ιστορία της σοκολάτας ξεκίνησε γύρω στο 1500μ.Χ. με την άφιξη των Ισπανών στην Αμερική.

**Πηγή:** [cooklos.gr](http://cooklos.gr)