

## Η σοκολατόπιτα της Βαγγελιώς



### Οδηγίες

1. Βγάζουμε 4 αυγά από το ψυγείο για να πάρουν θερμοκρασία δωματίου.
- .....

2. Βράζουμε σε μεγάλη κατσαρόλα:

- 2&1/2 κούπες νερό
- 1 βιτάμ ή Lurpak ανάλατο
- 4&1/2 κούπες ζάχαρη
- 1 κούπα πικρό κακάο
- 1 κ. κονιάκ

Σημαντικό: Από το παραπάνω μίγμα βγάζουμε δύο ποτήρια σιρόπι στο ψυγείο

.....

3. Κοσκινίζουμε 2 κούπες αλεύρι Φαρινάπ και ρίχνω μέσα 1&1/2 κ. μπέικιν πάουντερ

Στη συνέχεια κοσκινίζουμε άλλες 2 κούπες αλεύρι, ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε τα 4 αυγά

.....

4. Ενώνουμε τα δύο μίγματα και χτυπάω 5' στο μίξερ
- .....

5. Βάζουμε το μίγμα σε ταψί και το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C

Όταν ψηθεί βγάζουμε το ταψί από το φούρνο, τρυπάμε το γλυκό με οδοντογλυφίδα και ρίχνουμε το σιρόπι.

Καλή σας επιτυχία!