

20 Ιουλίου 2018

Νηστίσιμη καρυδόπιτα με ταχίни

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ένα πολύ ωραίο κέρασμα για τη νηστεία: μια καρυδόπιτα-έκπληξη που αντί για λάδι περιέχει ταχίνι!

Υλικά

- 300 γρ. ταχίνι
- 350 γρ. φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκαλιού
- 400 γρ. ζάχαρη άχνη
- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις + επιπλέον για το ταψί
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.σ. κανέλα
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 200 γρ. καρύδια, τριμμένα σε ψιλά κομμάτια + 50 γρ. επιπλέον, χοντροκομμένα, για το πασπάλισμα
- λίγο ελαιόλαδο για το ταψί

Σιρόπι

- 700 γρ. ζάχαρη, κρυσταλλική
- 500 γρ. νερό
- 200 γρ. ταχίνι

Μερίδες: 14, **Προετοιμασία:** 50', **Ψήσιμο:** περίπου 1 ώρα

Σε ένα βαθύ μπολ βάζουμε το ταχίνι μαζί με το χυμό πορτοκαλιού και τη ζάχαρη άχνη. Ανακατεύουμε πολύ καλά και προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και την κανέλα. Ανακατεύουμε ξανά μέχρι να πετύχουμε έναν ομοιογενή χυλό και ρίχνουμε το αλάτι και τα τριμμένα καρύδια.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C. Λαδώνουμε και αλευρώνουμε ένα ταψί διαμέτρου 26 εκ. Το γεμίζουμε με το μείγμα, πασπαλίζουμε με τα χοντροκομμένα καρύδια και ψήνουμε στον προθερμασμένο φούρνο για 30 λεπτά. Έπειτα χαμηλώνουμε τη φωτιά στους 170°C και ψήνουμε για άλλα 30 λεπτά. Δοκιμάζουμε με ένα μαχαίρι κι αν βγει λερωμένο, συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμα λίγο.

Ετοιμάζουμε το σιρόπι περίπου 10 λεπτά προτού βγάλουμε την καρυδόπιτα από το φούρνο γιατί πρέπει να τη σιροπιάσουμε όταν και τα δύο είναι ζεστά.

Σιρόπι

Βράζουμε όλα τα υλικά για 2 λεπτά (μετράμε το χρόνο από το σημείο του βρασμού). Μόλις βγάλουμε την καρυδόπιτα από το φούρνο, την περιχύνουμε με το ζεστό σιρόπι, το οποίο ρίχνουμε λίγο-λίγο με μια κουτάλα. (Θα το

χρησιμοποιήσουμε όλο ώστε να γίνει υγρή και λασπωμένη σαν χαλβάς.) Την αφήνουμε κατά μέρος για αρκετές ώρες ή και για μία νύχτα, μέχρι να απορροφηθεί καλά το σιρόπι.

Πηγή: steliosparliaros.gr