ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Ταχινόπιτα

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα Μακεδονικό Ταχίνι
- 1 κούπα χλιαρό νερό
- 1/2 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα χοντροκομμένα καρύδια
- 1 κούπα σταφίδες
- το χυμό ενός λεμονιού
- ξύσμα και το χυμό ενός πορτοκαλιού
- 1/3 κούπας μπράντι
- 2 κουταλάκια σόδα
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 2 κούπες αλεύρι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

- 1 κούπα ζάχαρη
- 1/2 κούπα νερό
- το χυμό ενός λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ Βάζετε το αλεύρι, τη ζάχαρη και την κανέλα. Ανακατεύετε καλά τα υλικά. Στο χλιαρό νερό διαλύετε το ταχίνι και το ρίχνετε μέσα στο αλεύρι. Στους χυμούς λεμονιού και πορτοκαλιού διαλύετε τη σόδα και την προσθέτετε και αυτή μαζί με το μπράντι και το ξύσμα πορτοκαλιού.
Ζυμώνετε καλά τα υλικά και προς το τέλος, προσθέτετε τα καρύδια και τις σταφίδες. Ζυμώνετε άλλα 5' και βάζετε το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψάκι Νο 30. Ψήνετε την ταχινόπιτα στους 200*. Όταν ψηθεί την αφήνετε να κρυώσει και κάνετε το σιρόπι. Ανακατεύετε τα υλικά και αφήνετε να Βράσουν για 2'. Μ' αυτό το καυτό σιρόπι, σιροπιάζετε την κρύα ταχινόπιτα.
Αν θέλετε, μπορείτε να τη σερβίρετε με γλάσο σοκολάτας. Λειώνετε 120 γρ. κουβερτούρας με λίγο αδιάλυτο γάλα και περιχύνετε μ' αυτό την ταχινόπιτα.