

## Αφράτη πετιμεζόπιτα με σοκολάτα

**Μερίδες:** 10-12 κομμάτια **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 50-55 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1-2 ώρες **Σκεύος:** τετράγωνο ταψί ή φόρμα 25Χ25 εκ.

Φυλάμε την πετιμεζόπιτα καλυμμένη στο ψυγείο για 4-5 μέρες.

### Υλικά για την πετιμεζόπιτα:

150 ml ελαιόλαδο

100 ml ηλιέλαιο

250 ml πετιμέζι

ξύσμα από 1 πορτοκάλι

250 ml χυμό πορτοκάλι

50 ml κόκκινο κρασί

400 γρ. αλεύρι για όλες τι χρήσεις

20 γρ. μπίικιν πάουντερ

1 κ.γλ. κανέλα

¼ κ.γλ. γαρύφαλλο

**200 γρ. κουβερτούρα Nestlé Dessert 65% Κακάο**, ψιλοκομμένη

### Υλικά για το σιρόπι:

6 κ.σ. πετιμέζι

3 κ.σ. νερό, χλιαρό

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το πετιμέζι, το ξύσμα, τον χυμό πορτοκάλι και το κόκκινο κρασί ανακατεύουμε με σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.

2) Σε άλλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπίικιν και τη κανέλα, το γαρύφαλλο και ανακατεύουμε καλά να.

3) Προσθέτουμε τα στερεά στο μπολ με τα υγρά και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ να ομογενοποιηθούν. Ρίχνουμε την **κουβερτούρα Nestlé Dessert** και ανακατεύουμε απαλά να ενσωματωθεί.

4) Μεταφέρουμε το μείγμα σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα απλώνουμε ομοιόμορφα και ισιώνουμε την επιφάνεια.

5) Ψήνουμε την πετιμεζόπιτα σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον αέρα για 50-55 λεπτά ή μέχρι όταν βυθίζουμε ένα μαχαιράκι στην πετιμεζόπιτα και να βγαίνει στεγνό.

6) Αφήνουμε την πετιμεζόπιτα να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου. Σε ένα μπολ βάζουμε το πετιμέζι και το χλιαρό νερό και ανακατεύουμε καλά. Περιχύνουμε με το σιρόπι και την αφήνουμε για τουλάχιστον 1-2 ώρες να κρυώσει.