

## ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ

Συντάχθηκε απο τον/την Σοφία

Παρασκευή, 26 Αύγουστος 2011 17:41 - Τελευταία Ενημέρωση Κυριακή, 27 Ιανουάριος 2019 15:33

---



### ΥΛΙΚΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- 6 αβγά
- 1 ποτήρι νερού ζάχαρη
- 1 ποτήρι νερού αραβοσιτέλαιο
- 1 ποτήρι νερού αλεύρι
- 1 ποτήρι νερού ινδοκάρυδο τριμμένο
- ξύσμα πορτοκαλιού
- 1 μικρό ποτηράκι κονιάκ (σφηνάκι)
- 1 βανίλια
- 1 φακελάκι μπέκιν πάουντερ

### ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

- 2 ποτήρια νερού ζάχαρη
- 2 1/2 ποτήρια νερού νερό

Φούρνος προθερμασμένος στους 175°C

## ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ

Συντάχθηκε απο τον/την Σοφία

Παρασκευή, 26 Αύγουστος 2011 17:41 - Τελευταία Ενημέρωση Κυριακή, 27 Ιανουάριος 2019 15:33

---

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε σε κατσαρολάκι το νερό με τη ζάχαρη και βράζουμε το σιρόπι για 5 λεπτά.

Σε κατάλληλο μπολ χτυπάμε στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ πρώτα το λάδι με τη ζάχαρη. Μετά ρίχνουμε ένα-ένα τ'αβγά χωρίς να σταματήσουμε το χτύπημα. Στη συνέχεια προσθέτουμε το κονιάκ, το ξύσμα, τη βανίλια και το ινδοκάρυδο. Στο τέλος έχει σειρά το αλεύρι με το μπέκιν. Όσο χρόνο χρειάζεται για να βράσει το σιρόπι, τόσο διαρκεί και το χτύπημα στο μίξερ.

Βουτυρώνουμε ένα ταψί 35X25 εκ. και ρίχνουμε μέσα το μείγμα του μπολ με προσοχή και ομοιόμορφα.



Ψήνουμε στη μεσαία θέση του φούρνου μας για 15 λεπτά με φωτιά μόνο από κάτω και για

## ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ

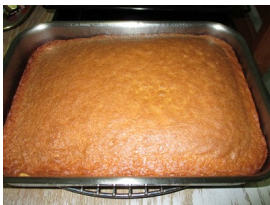
Συντάχθηκε απο τον/την Σοφία

Παρασκευή, 26 Αύγουστος 2011 17:41 - Τελευταία Ενημέρωση Κυριακή, 27 Ιανουάριος 2019 15:33

---

15 λεπτά ακόμη ( στο περίπου ) με φωτιά πάνω - κάτω, μέχρι να κοκκινίσει όμορφα η επιφάνεια του γλυκού μας . Χρειάζεται να ελέγχουμε τακτικά το ψήσιμο, χωρίς όμως ν' ανοιγοκλείνουμε την πόρτα του φούρνου. Αυτός ο χρόνος ψήσιματος ισχύει για ανοξείδωτα και πυρέξ ταψιά. Τα αντικολλητικά θα χρειαστούν ψήσιμο μόνο με φωτιά στις αντιστάσεις και περίπου 8-10 λεπτά λιγότερο.

Βγάζουμε το ταψί πάνω σε σχάρα και το αφήνουμε να γίνει χλιαρό.



Ρίχνουμε το **σιρόπι χλιαρό σε χλιαρό γλυκό**, προσεκτικά με τη βοήθεια μιας κουτάλας.

Αφήνουμε να κρυώσει εντελώς και το βάζουμε στο ψυγείο.

Σερβίρουμε σε τετράγωνα ή μπακλαβωτά κομμάτια.

## ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ

Συντάχθηκε απο τον/την Σοφία

Παρασκευή, 26 Αύγουστος 2011 17:41 - Τελευταία Ενημέρωση Κυριακή, 27 Ιανουάριος 2019 15:33

---



1. Το ινδοκάρυδο ταιριάζει καταπληκτικά με [παγωτό βανίλια](#) .

2. Απλός τρόπος σερβιρίσματος με **γλάσο σοκολάτας** φτιαγμένο με κακάο και νες καφέ.

Υλικά για το γλάσο σοκολάτας: 1 φλ. τσ. ζάχαρη άχνη, 1 1/2 κ. γλ. κακάο, 1/2 κ. γλ. νες καφέ, 4 κ. σούπας κονιάκ ή άλλο λικέρ, 4 κ. σούπας ηλιέλαιο, 4 κ. σούπας νερό.

Εκτέλεση: Ζεσταίνουμε το μείγμα των υγρών (ηλιέλαιο, κονιάκ, νερό) και μέσα του διαλύουμε την άχνη, το κακάο και το στιγμιαίο καφέ. Αφού ανακατέψουμε καλά, θα πρέπει να πάρουμε ένα παχύρευστο γλάσο που θα μπορούμε εύκολα να το απλώσουμε πάνω στο κρύο σιροπιασμένο ινδοκάρυδο. Αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσει και μετά σερβίρουμε.

# ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ

Συντάχθηκε απο τον/την Σοφία

Παρασκευή, 26 Αύγουστος 2011 17:41 - Τελευταία Ενημέρωση Κυριακή, 27 Ιανουάριος 2019 15:33

---



Re Μισό λίτρο από ελαιόλαδο βιολίνα κοσκίμι με [κάνος ή κρασμά](#)δες σοκολάτας από πάνω ή