



ΜΕΛΑΧΡΙΝΗ

ΥΛΙΚΑ

300 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
200 γρ. αλεύρι μαλακό
3 κ.γ. κακάο
2 κ.γ. Μπέικιν Πάουντερ
1 κ.γ. κανέλλα
¼ κ.γ. γαρύφαλλο
3 βανίλιες
6 αυγά
250 γρ. ζάχαρη
350 γρ. καρύδι ψιλοκομμένο
100 γρ. ηλιέλαιο
αλάτι

Για το σιρόπι:

500 γρ. ζάχαρη
600 γρ. νερό
1 λεμόνι (χυμό και φλούδα)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Τα μυστικά της Τρικαλινής γης είναι τα βασικά συστατικά και για τα γλυκά της περιοχής. Η Μελαχρινή είναι ένα από αυτά. Το όνομά της έρχεται από το σκούρο της χρώμα χάρη στα καρύδια. Πολλοί αναφέρουν τη Μελαχρινή ως Τρικαλινή καρυδόπιτα. Ένα δίκαιο όνομα χάρη στην ψίχα της που έχει ως συστατικό τον καρπό των καρυδιών. Ωστόσο, το όνομά της είναι και αυτό μέρος της σαγήνευσης που καταφέρνει με την σιροπιασμένη της γεύση. Το μυστικό βέβαια η νοστιμιά των Τρικαλινών καρυδιών που υψώνονται σε όλο τον ημιορεινό και ορεινό όγκο, αλλά και ο προσεγμένος συνδυασμός των υπόλοιπων υλικών της.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Ανακατεύουμε τα αυγά με τη ζάχαρη στο μίξερ μέχρι να φουσκώσουν. Αφού έχουμε ανακατέψει το αλεύρι, το κακάο, το σιμιγδάλι, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και τις βανίλιες, τα ρίχνουμε μέσα στο μείγμα με τα αυγά και απαλά τα ανακατεύουμε με μία μαρίζ. Τέλος, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο καρύδι και το ηλιέλαιο και τα ανακατεύουμε. Ρίχνουμε το μείγμα σε βουτυρωμένο ταψάκι και ψήνουμε για 40 λεπτά στους 170°C. Βράζουμε τα υλικά για το σιρόπι για περίπου 5 λεπτά και αφήνουμε να γίνει χλιαρό. Σιροπιάζουμε την καρυδόπιτα, αφού την έχουμε κόψει σε κομμάτια, ρίχνοντας σιγά σιγά το σιρόπι.