



# Πίτσα μπισκότου γεμιστή με σοκολάτα

**1 ώρα 30 λεπτά**Χρόνος  
Εκτέλεσης**12**

Μερίδες

**2**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.
- Στρώνουμε με λαδόκολα σε ένα στρογγυλό ταψάκι 20-22 εκ. (μη βάλετε μεγαλύτερο)
- Στο μίξερ, με το σύρμα χτυπάμε το βούτυρο με τη μαύρη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψει το μείγμα και να πάρει ωραίο απαλό κρεμ χρώμα για 10 λεπτά
- Παράλληλα, περνάμε το αλεύρι το αλάτι και τη σόδα από σίτα και τα κρατάμε σε ένα μπολ.
- Όταν το βούτυρο με τη ζάχαρη αφρατέψει καλά προσθέτουμε το αυγό και χτυπάμε για λίγο ακόμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα
- Τέλος, προσθέτουμε τη βανίλια και ανακατεύουμε για λίγο ακόμα.
- Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα.
- Ανακατεύουμε για λίγο και τα μισά τσιπς σοκολάτας μέσα στο μείγμα.
- Μοιράζουμε το μείγμα στα δύο και κρατάμε στο πλάι.
- Ετοιμάζουμε τη γκανάζ σοκολάτας.
- Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε την κρέμα και την αφήνουμε να ζεσταθεί και λίγο πριν βράσει, την αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Αφαιρούμε και την αδειάζουμε μέσα σε ένα μπολ που έχουμε μέσα τη σοκολάτα.
- Αφήνουμε για μισό λεπτό και μετά ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Αφήνουμε μέχρι να παγώσει αρκετά και δεν είναι τόσο ρευστή
- Απλώνουμε το μισό μείγμα από τη ζύμη μέσα στο ταψάκι.
- Από πάνω απλώνουμε την γκανάζ αλλά αφήνουμε ένα περιθώριο 2 εκ. γύρω-γύρω.
- Από πάνω βάζουμε την υπόλοιπη ζύμη με ένα κουταλάκι του γλυκού τόπους τόπους επάνω στη γκανάζ. (μη νομίζετε ότι είναι λίγη, στο ψήσιμο απλώνει)
- Σκορπίζουμε επάνω τα υπόλοιπα τσιπς σοκολάτας και ψήνουμε στον φούρνο για 25-30 λεπτά.
- Με τον τρόπο αυτό βγαίνει αρκετά μαλακό. Αν θέλουμε μπορούμε να το σκεπάσουμε με ένα αλουμινοχαρτό και να το ψήσουμε για 10 λεπτά περισσότερο. Έτσι βγάζουμε ένα μπισκότο πιο σκληρό.
- Αφήνουμε να κρυώσει λίγο, πάνω σε σχάρα, αφαιρούμε από το ταψάκι, το κόβουμε σε φέτες και σερβίρουμε.
- Αν θέλουμε από πάνω πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη

## Συστατικά

- 120 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. ζάχαρη μαύρη μαλακή
- 120 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 πρέζα αλάτι
- 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 1 αβγό
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 50 γρ. κουβερτούρα, τσιπς, χωρισμένα σε 2 μέρη
- 100 γρ. κουβερτούρα, πολύ ψιλοκομμένη
- 80 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- ζάχαρη άχνη, προαιρετικά για διακόσμηση

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

231 Θερμίδες (kcal)	14.7 Λιπαρά (γρ.)	9.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	21.1 Υδατ/κες (γρ.)
12%	21%	45%	8%
14.1 Σάκχαρα (γρ.)	2.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.4 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.19 Αλάτι (γρ.)
16%	6%	6%	3%