

3 Ιανουαρίου 2020

Πεντανόστιμες σπιτικές δίπλες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Φτιάξτε τις δικές σας σπιτικές δίπλες, με αγνά υλικά και χαμηλό κόστος.

Υλικά

- 1 κιλό αλεύρι
- 3 κουταλάκια του γλυκού baking powder
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- 1 σφηνάκι ρακί
- 5 αυγά
- Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα
- 1 ½ φλιτζάνι μέλι
- 1 ½ φλιτζάνι νερό
- Κανέλλα
- 1 φλιτζάνι καρύδια κοπανισμένα

Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε το αλεύρι και το baking powder, με τα αυγά, τη ρακί και το ξύσμα ώστε να γίνει μια σφιχτή ζύμη. Ανοίγουμε ένα αρκετά λεπτό φύλλο και κόβουμε με το μαχαίρι λεπτές λωρίδες πλάτους περίπου 3 εκατοστών. Κάνουμε το ίδιο ανοίγοντας φύλλα μέχρι να τελειώσει η ζύμη. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε αρκετό ελαιόλαδο. Παίρνουμε μια λωρίδα ζύμης και με τη βοήθεια ενός πιρουνιού βυθίζουμε τη μία άκρη στο καυτό λάδι. Με το πιρούνι γυρίζουμε γύρω γύρω τη ζύμη ώστε αυτή να τυλίγεται γύρω από το πιρούνι ενώ ταυτόχρονα τηγανίζεται στο λάδι. Τη γυρίζουμε και από την άλλη πλευρά και όταν ροδίσει τη βγάζουμε και την αφήνουμε να στραγγίσει σε χαρτί. Το ίδιο κάνουμε για όλες τις λωρίδες ζύμης. Στο τέλος βάζουμε όλες τις δίπλες σε μια πιατέλα. Ζεσταίνουμε το μέλι με το νερό και περιχύνουμε όλες τις δίπλες. Πασπαλίζουμε με το καρύδι και σερβίρουμε.

Πηγή: neadiatrofis.gr