

12 Αυγούστου 2018

Μηλοπιτάκια νηστίσιμα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Συστατικά

Για τη ζύμη

500 γραμμάρια αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ

1 φλιτζάνι κρασί λευκό ή ρετσίνα

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

Για τη γέμιση

2 μήλα κόκκινα περασμένα από τον τρίφτη

3 κουταλιές της σούπας καρύδια χοντροτριμμένα

3 κουταλιές της σούπας σταφίδες

2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη

½ κουταλάκι του γλυκού τριμμένη κανέλα

½ κουταλάκι του γλυκού τριμμένα γαρίφαλα

Για το γαρνίρισμα

Ζάχαρη άχνη

Κανέλα τριμμένη

τρόπος παρασκευής συνταγής

Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το μπέικιν σε ένα μεγάλο μπολ.

Ανοίγουμε μία τρύπα στο αλεύρι και ρίχνουμε το κρασί και το ελαιόλαδο.

Αναμιγνύουμε μαλακά τα υλικά μας παίρνοντας αλεύρι από τα πλάγια και φέρνοντας το προς το κέντρο. Ζυμώνουμε σε μία ζύμη που δεν πρέπει να κολλάει στα χέρια.

Ανοίγουμε ένα φύλλο πάχους περίπου 3 χιλιοστά και κόβουμε με ένα ποτήρι στρογγυλούς δίσκους.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα υλικά της γέμισης και τοποθετούμε από μία κουταλιά της σούπας στο κέντρο κάθε δίσκου.

Βρέχουμε με λίγο νερό τις άκρες κάθε κύκλου και κλείνουμε σε μισοφέγγαρα.

Πατάμε τις άκρες για να κλείσουν τα μηλοπιτάκια καλά.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 30 λεπτά περίπου ή μέχρι να ροδίσουν. Βάζουμε τα μηλοπιτάκια σε μία πιατέλα και πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη και την κανέλα.

Πηγή: agiameteora.net