

## Πορτοκαλοπιτάκια

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



### Υλικά:

2 κουταλιές μαργαρίνη  
250 γρ. μαρμελάδα πορτοκάλι  
Χυμό από ένα πορτοκάλι  
Ξύσμα από ένα πορτοκάλι  
2 κουταλιές λικέρ Γκραν Μαριγιέ  
1 κουτί σφολιατάκια  
Λίγο φυτικό βούτυρο

### Εκτέλεση:

Σε τηγάνι ζεσταίνουμε τη μαργαρίνη και προσθέτουμε τη μαρμελάδα, το χυμό, το ξύσμα και το λικέρ, ανακατεύοντάς τα καλά. Γεμίζουμε κάθε σφολιατάκι με 2 κουταλιές γέμιση και τα τυλίγουμε στα δύο, ώστε να σχηματιστούν τρίγωνα. Αλείφουμε τα πορτοκαλοπιτάκια με λίγο λιωμένο βούτυρο και τα ψήνουμε σε φούρνο προθερμασμένο στους 180 βαθμούς για 20 λεπτά περίπου.