

2

Κερασοπιτάκια από ζύμη «Pâte brisée»

ΥΛΙΚΑ

για τη ζύμη

620 γρ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής

80-100 γρ. Ζάχαρη

5-6 γρ. Αλάτι

450 γρ. Βούτυρο κρύο (σε κύβους)

120 ml. Παγωμένο νερό

Για τη γέμιση:

500 γρ. Κεράσια (στραγγισμένα)

1 αβγό για επάλειψη

Χοντρή ζάχαρη για διακόσμηση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε τη ζύμη και την τοποθετούμε στο ψυγείο τυλιγμένη με μεμβράνη. Μετά από 2 ώρες τη βγάζουμε και ζυγίζουμε 80 γρ. για κάθε ένα πιτάκι. Ανοίγουμε με τον πλάστη μικρά πιτάκια διαμέτρου 14 εκ. Τοποθετούμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα και όταν τελειώσουμε, βάζουμε στη μέση από κάθε πιτάκι αρκετά κεράσια. Έπειτα, διπλώνουμε γύρω-γύρω ελαφρώς το ζυμάρι έτσι ώστε να φαίνονται στο κέντρο τα κεράσια. Αλείφουμε με αβγό, πασπαλίζουμε με χοντρή ζάχαρη και ψήνουμε στους 200°C για 20'.



Αυτήν την «ιδιαιτέρη» ζύμη μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε και για αλμυρά αρτοσκευάσματα και αποθηκεύεται στο ψυγείο μέχρι και 3 μέρες.