



Προτείνετε στους πελάτες σας, να τα δοκιμάσουν απολαμβάνοντας παράλληλα ένα αρωματικό τσάι του βουνού για να αναδειχθούν οι γεύσεις τους!



Για την περίοδο της Σαρακοστής όπου τα αρτοποιεία έχουν την τιμητική τους με πλήθος προϊόντων για όσους ακολουθούν τη νηστεία, η Ελένη Καμάρδα δημιούργησε με δύο ζυμάρια, γλυκές και αλμυρές συνταγές που θα σας καταπλήξουν...



Συνταγές-Εκτέλεση
Ελένη Καμάρδα
Φωτ.
Θεοδόσης
Γεωργιάδης

Νηστήσιμα...

γλυκὰ & αλμυρά!

1

Μηλοπιτάκια με ταχίνι

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη

300 γρ.	Ταχίνι
250 ml	Νερό
600 γρ.	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
100 γρ.	Ζάχαρη
40 γρ.	Μπέικιν

Για τη γέμιση

5-6	Μήλα
100 γρ.	Ζάχαρη
2 κ.γ.	Κανέλα
50 γρ.	Μέλι
50 γρ.	Φρυγανιά (γαλέτα)
100 γρ.	Καρύδια (χοντροκομμένα)
100 γρ.	Σταφίδες ξανθιές μικρές

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα σκεύος χτυπάμε σιγά σιγά το ταχίνι με το νερό. Όταν ενωθούν, προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν και τη ζάχαρη και ζυμώνουμε καλά. (Η ζύμη πρέπει να είναι σφιχτή). Τυλίγουμε σε μεμβράνη και τοποθετούμε στην ψύξη για 30'. Χωρίζουμε τη ζύμη σε μέγεθος της αρεσκείας μας, βουτυρώνουμε τη φόρμα μας (ή φορμάκια), αλείφουμε με λίγο ταχίνι, βάζουμε τη γέμιση και σκεπάζουμε με ένα άλλο κομμάτι ζύμης. Στη συνέχεια, τρυπάμε με πιρούνι και ψήνουμε στους 180°C για 40' όταν είναι μικρά, ή για 1 ώρα όταν είναι σε φόρμα διαμέτρου 32 εκ. Όταν κρυώσει λίγο, πασπαλίζουμε με αρκετή άχνη ζάχαρη και λίγη κανέλα.