

Δάκτυλα Κυριών - Κυπριακή παραδοσιακή συνταγή, γλυκό!!! Θα γλείφεται τα δάκτυλα σας!!!! Νηστίσιμη συνταγή

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Σήμερα , θα σας δώσω άλλη μια γιορτινή συνταγούλα από την αγαπημένη μου Κύπρο! Τη συνταγή μου την έμαθε η γιαγιά Δωροθέα όταν ήμουν φοιτήτρια στο Λονδίνο. Κάθε Χριστούγεννα φτιάχναμε μαζί δάκτυλα και εγώ τα πρόσφερα σε φίλους στην Ελλάδα. Θέλει λίγο κόπο για να τα φτιάξετε αλλά η γεύση είμαι σίγουρη πως θα σας ανταμείψει! Να σας πω δε ότι η συνταγή δεν περιέχει αυγά ή γάλα και κάλλιστα μπορεί να καταναλωθεί σε περιόδους νηστείας! Το όνομα της το πήρε από το σχήμα της που θυμίζουν δάχτυλα κυριών, αν και ολίγον παχουλά.

Υλικά

Για τη ζύμη

3 ποτήρια του νερού αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 κροκούς αυγού

2 φλυτζανια χλιαρό νερό

6 κουταλιές λάδι

1 πρέζα αλάτι

Για τη γέμιση

1 ποτήρι σπασμένη καρυδόπιχα
1 ποτήρι σπασμένη αμυγδαλόπιχα
1-2 κ.σ. ζάχαρη
2 κ.σ. ανθόνερο

Για το σιρόπι

3 ποτήρια ζάχαρη
2 ποτήρια νερό
1 κ. γλυκού χυμό λεμονιού
1 ξύλο κανέλας
2 καρφάκια γαρύφαλλο
λίγο ανθόνερο

Για το τηγάνισμα

ελαιόλαδο ή καλαμποκέλαιο

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τα υλικά του σιροπιού να βράσουν για 4-5 λεπτά, αφού πρώτα τα ανακατέψουμε καλά μέχρι διαλυθεί η ζάχαρη. Θέλουμε να δημιουργηθεί ένα λεπτόρρευστο σιρόπι, το οποίο αφήνουμε να κρυώσει.

Στη συνέχεια βάζουμε το αλεύρι σε μια λεκάνη και ρίχνουμε το αλάτι και τους κρόκους και σταδιακά το λάδι τρίβοντας με το αλεύρι στα δάχτυλα μας ώστε να δημιουργηθούν ψίχουλα ζύμης, έπειτα προσθέτουμε και το νερό και πλάθουμε μέχρι να σφίξει η ζύμη.

Σε ένα μπολ βάζουμε τα υλικά της γέμισης και τα ανακατεύουμε καλά να ενσωματωθούν. Ανοίγουμε με τον πλάστη λεπτά φύλλα ζύμης και τα κόβουμε σε μικρά ορθογώνια ή τετράγωνα κομμάτια μήκους 6×10 εκατοστών περίπου.

Βάζουμε σε κάθε κομμάτι 2 κουταλάκια του γλυκού από τη γέμιση και τυλίγουμε σε ρολλό. Παταμε τις άκρες με ένα πιρούνι να κλείσουν. Τηγανίζουμε σε αρκετό καυτό λάδι μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.

Τέλος τα βουτάμε στο κρύο σιρόπι και τα στραγγίζουμε.

Τα τοποθετούμε σε μια πιατέλα και αν θέλουμε τα πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι ή αμύγδαλο.

Καλή επιτυχία!!!

Πηγές: veniceincookingland.blogspot.gr - sigatakastana.blogspot.gr