

Ελιοπιτάκια !

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:kopiaste.info

Νηστίσιμα, πανεύκολα και πεντανόστιμα τα ελιοπιτάκια και είναι ιδανικά για κάθε ώρα της μέρας !

Υλικά

1 κούπα ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο
1 κούπα χυμό από πορτοκάλι
500 γρ. αλεύρι
2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
ελάχιστο αλατάκι

για τη γέμιση

1 κούπα ελιές σε φετάκια
2-3 κουταλιές σουσάμι

Εκτέλεση

Βάζουμε όλα μαζί τα υλικά σε ένα μπολ και τα ζυμώνουμε. Αφήνουμε το ζυμάρι μας 30 λεπτά να ξεκουραστεί στο ψυγείο. Ανακατεύουμε σε μπολ τις ελιές με το σουσάμι. Βγάζουμε το ζυμάρι μας από το ψυγείο και ανοίγουμε φυλλαράκια.

Βάζουμε λίγη γέμιση σε κάθε φυλλαράκι και διπλώνουμε. Με ένα φλιτζάνι κόβουμε

σχηματίζοντας τα πιτάκια. Αραδιάζουμε σε ταψί και ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 20-25 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

Απολαύστε τα με τον καφέ, το τσάι σας ή και σκέτα και θα ενθουσιαστείτε!

Πηγή: askitikon.eu