

20 Ιουνίου 2014

## Πεντανόστιμα νηστίσιμα μηλοπιτάκια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



### Για τη ζύμη:

4 φλιτζάνια αλεύρι

1 φλιτζάνι καλαμποκέλαιο

1/2 φλιτζάνι ρετσίνα

4 κοφτά κ.σ. ζάχαρη

1 κ.γ. μπέικιν

### Για τη γέμιση:

5 μέτρια μήλα

3/4 φλιτζάνι ζάχαρη

1 κ.σ. κοφτή κανέλα

λίγα καρύδια (στο μπλέντερ)

ζάχαρη άχνη

### Πώς το κάνουμε:

Σε μιά λεκάνη ανακατεύουμε το λάδι, το μπέικιν, τη ρετσίνα και τη ζάχαρη καλά.

Ρίχνουμε λίγο λίγο το αλεύρι και ζυμώνουμε καλά.

Σκεπάζουμε τη ζύμη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 45 λεπτά περίπου.

Πλένουμε τα μήλα και τα καθαρίζουμε. Τα κόβουμε σε μικρά κομματάκια και τα βάζουμε σε ένα αντικολλητικό τηγάνι μαζί με τη ζάχαρη και την κανέλα.

Με λίγη υπομονή και σε χαμηλή φωτιά, τα ανακατεύουμε μέχρι να πιούν όλα τα υγρά.

Κόβουμε μπαλίτσες τη ζύμη και ανοίγουμε χοντρά φύλλα με τον πλάστη.

Με ένα κουπ-πατ ή με ποτήρι με λίγο μεγαλύτερο στόμιο, κόβουμε στρόγγυλα κομμάτια.

Σε κάθε κομμάτι, στη μέση βάζουμε λίγη γέμιση και ανασηκώνουμε τη ζύμη γύρω γύρω.

Τοποθετούμε τα μηλοπιτάκια σε ταψί με λαδόκολλα και ρίχνουμε σε κάθε ένα λίγο τριμμένο καρύδι.

Ψήνουμε στους 170 βαθμούς για 25-30 λεπτά περίπου.

Αφού ψηθούν και κρυώσουν, πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.

### **Λίγα μυστικά ακόμα**

Κατά το άνοιγμα του φύλλου, αν δούμε ότι η ζύμη μας είναι πολύ λαδερή, στη φάση που είναι μπαλίτσα ρίχνουμε αλευράκι και ψευτοζυμώνουμε πάλι.

Δοκιμάστε και με μαρμελάδα αν σας περισσέψει ζυμαράκι. Με τον ίδιο τρόπο δηλαδή, απλώς βάλτε μια κουταλιά μαρμελάδα. Γίνεται φανταστικό απλώς θέλει να είναι λίγο σκληρή η μαρμελάδα γιατί στον φούρνο λιώνει.

**Πηγή:** [ikypros.com](http://ikypros.com)