

16 Νοεμβρίου 2014

Κυπριακά δάντυλα



Υλικά

Ζύμη:

1 κιλό αλεύρι
 $\frac{3}{4}$ φλιτζανιού λάδι
Λίγο αλάτι
Λεμόνι
2 φλιτζάνια νερό

Γέμιση:

300 γρ κοπανισμένα αμύγδαλα
50 γρ ζάχαρη
Κανέλλα
Ροδόνηρο

Σιρόπι:

1 κιλό ζάχαρη
 $\frac{3}{4}$ λίτρου νερό
Χυμός λεμονιού
Ξυλάκια κανέλλας
Λάδι για τηγάνισμα

Προετοιμασία:

Κοσκινίζετε το αλεύρι και βάζετε μέσα το αλάτι και το λάδι ανακατεύοντας. Προσθέστε νερό και λεμόνι και ζυμώστε μέχρι να γίνει σταθερή η ζύμη σας. Σκεπάστε την και αφήστε την να σταθεί.

Ετοιμάστε τη γέμιση, ανακατεύοντας όλα τα υλικά.

Ανοίξτε τη ζύμη σε ένα λεπτό φύλλο και κόψτε την σε ορθογώνια κομμάτια 8Χ10 εκ.

Βάλτε ένα κουταλάκι του γλυκού γέμιση στην άκρη του ορθογωνίου και τυλίξτε τα.

Πιέστε με ένα πιρούνι τις δύο άκρες για να κλείσουν καλά.

Τηγανίστε σε καυτό λάδι μέχρι να χρυσίσουν και μετά στραγγίστε τα.

Βουτήξτε τα σε κρύο σιρόπι για λίγα δευτερόλεπτα, στραγγίστε τα και βάλτε τα σε πιατέλα.

Πηγή: ikypros.com