

Μηλόπιτες εύκολες και νηστίσιμες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: thehardtimeskitchen.com

της *Μαρίας Τσέκου*

Σίγουρα ο χαλβάς είναι το γλυκό που κυριαρχεί στο τραπέζι την περίοδο της νηστείας, τον βρίσκεις παντού και σε πάρα πολλές εκδοχές. Επειδή οι μέρες της νηστείας είναι πολλές και έχει να πέσει πολύς χαλβάς, σκέφτηκα να το ρίξουμε λίγο έξω! Έτσι έκανε την εμφάνισή του χαρτάκι μισοτσαλακωμένο από το φοβερό πακέτο με τις συνταγές που εδώ και χρόνια τακτοποιώ και όλο άνω-κάτω είναι. Άλλες με αφιέρωση για καλή επιτυχία, άλλες χωρίς όνομα, άλλες... που μόνο εγώ μπορώ να τις διαβάσω, ένας χαμός από χαρτάκια πολύτιμα για μένα. Μηλόπιτα στα γρήγορα, λοιπόν, για να συνοδεύσουμε το καφεδάκι μας ή να αλλάξουμε γεύση από όλα αυτά που φάγαμε τσιμπώντας λίγο από δω και λίγο από κει.

Υλικά και οδηγίες

Για τη γέμιση:

1 πακέτο σφολιάτα (2 φύλλα)

10 μήλα (μικρά) καθαρισμένα και κομμένα σε φέτες

3/4 από ένα ποτήρι νερού ζάχαρη μαύρη
2 κουταλιές ελαιόλαδο
1/2 ποτήρι νερού σταφίδες ξανθές
1/2 ποτήρι νερού καρύδια (χοντροαλεσμένα)
ένα φλυτζάνι του καφέ μικρό κονιάκ ή τσίπουρο
Για τη διακόσμηση:

κανέλα

ζάχαρη άχνη

Σε ένα μεγάλο τηγάνι βάζουμε τα μήλα, τη ζάχαρη, το ελαιόλαδο και το ποτό, στην αρχή σε χαμηλή φωτιά για να βγάλουν τα μήλα τα υγρά τους. Ανακατεύουμε συχνά και δυναμώνουμε τη φωτιά. Προσθέτουμε τις σταφίδες, τα καρύδια και την κανέλα. Θα χρειαστούν περίπου 15-20 λεπτά ώστε να μαλακώσουν τα μήλα και να σχηματιστεί σιρόπι.

Αφήνουμε λίγο να κρυώσει το μείγμα και πάμε να ασχοληθούμε με τα υπόλοιπα. Απλώνουμε τα δύο φύλλα σφολιάτας και κόβουμε το καθένα στη μέση. Χωρίζουμε τη γέμισή μας σε τέσσερα μέρη και απλώνουμε το αντίστοιχο σε κάθε φύλλο σφολιάτας, αφήνοντας 1 εκ. κενό γύρω γύρω. Βρέχουμε με λίγο νερό τις άκρες για να κολλήσουν και τυλίγουμε σε ρολό. Τα τοποθετούμε σε ταψί, αφού το στρώσουμε με αντικολλητικό χαρτί, με το σημείο που είναι η ένωση προς τα κάτω. Βρέχουμε την επιφάνειά τους με νερό και πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη άσπρη. Ψήνουμε τα ρολά μας σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για περίπου 45 λεπτά.

Τα βγάζουμε από τον φούρνο και αμέσως τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα. Ώρα για έναν ζεστό καφέ, λοιπόν, ή για να αλλάξουμε γεύση. Άλλωστε αυτή η μηλόπιτα τρώγεται καλύτερα ζεστή!

Πηγή: .bostanistas.gr