

# Νηστίσιμα μηλοπιτάκια, από την Αντριάνα και το Γλυκιές δημιουργίες by Andriana!

Υλικά: (Γίνονται 35-40 μηλοπιτάκια κανονικού μεγέθους)

A. Για τη ζύμη:

1 κούπα ελαιόλαδο

1 κούπα λευκό κρασί (ή ρετσίνα)

$\frac{1}{2}$  κιλό (3,5 κούπες) αλεύρι που φουσκώνει μόνο του ή 500 γρ. αλεύρι με 2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ  
λίγη ζάχαρη (2-3 κ. σούπας)

B. Για τη γέμιση:

2 κούπες τριμμένο μήλο (στον τρίφτη της ντομάτας)

1 κούπα καρυδόπιχα χοντροκοπανισμένη

2-3 κ. σ. καστανή ζάχαρη

1 κούπα σταφίδα σουλτανίνα

1 κουταλάκι γλυκού κανέλα

$\frac{1}{4}$  κουταλάκι γλυκού γαρύφαλλο

Περίπου μία κούπα άχνη ζάχαρη για το πασπάλισμα

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τα υγρά υλικά της ζύμης, προσθέτουμε το αλεύρι και ζυμώνουμε. Προκύπτει μια ζύμη πολύ μαλακή, που όμως δεν κολλά στα χέρια. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί 10 λεπτά και αρχίζουμε να ετοιμάζουμε τη γέμιση. Αλέθουμε τα καρύδια με κοφτά πατήματα στο multi ώστε να μη γίνουν σκόνη, ή τα κοπανίζουμε σε γουδί. Καθαρίζουμε τα μήλα και τα τρίβουμε.

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και προσθέτουμε τα κανελογαρύφαλλα.

Παίρνουμε κομματάκια ζύμης όσο ένα μικρό μανταρίνι και τα πλαταίνουμε στην παλάμη μας. Στο φυλλαράκι που δημιουργείται βάζουμε ένα κουταλάκι καλά γεμάτο γέμιση, και το μαζεύουμε ώστε να την εγκλωβίσει στο εσωτερικό του.

Το γυρίζουμε από την άλλη μεριά και το πλαταίνουμε κάπως με το χέρι μας ώστε η γέμιση να «πιάσει» μέχρι τις άκρες του και να πάρει σχήμα στρογγυλής ή οβάλ πιτούλας, με διάμετρο γύρω στα 6 cm. (Τα μέτρησα μετά το ψήσιμο και ήταν 7cm).

Το βάζουμε σε ταψί με τη πλευρά της ένωσης προς τα κάτω.

Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο στους 180 βαθμούς φούρνο για 45 περίπου λεπτά, ή μέχρι να χρυσίσουν οι επιφάνειές τους και οι πάτοι τους. (Τα βάζω στη δεύτερη -από την κάτω μεριά- σχάρα του φούρνου).

Όταν τα βγάλουμε από το φούρνο, τα πασπαλίζουμε με πολύ λίγη άχνη. Αφήνουμε να κρυώσουν και ολοκληρώνουμε το πασπάλισμα με άχνη ζάχαρη. Αν θέλουμε, στο σερβίρισμα βάζουμε και λίγη κανέλα από πάνω.

Τα σκεπάζουμε -αφού κρυώσουν εντελώς- με διαφανή

μεμβράνη. Διατηρούνται αρκετές μέρες.

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

<https://www.facebook.com/glykiesdimiourgiesbyAndriana/photos/a.595131880596879/1964659890310731/?type=3&theater>