



Χριστουγεννιάτικη γέμιση για γλυκό

10 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

1 βάζο

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

- 250 γρ. σταφίδες, Ξανθές
- 350 γρ. σταφίδες, κορινθιακές
- 100 ml κονιάκ
- 100 γρ. καρύδια, θρυμματισμένα
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 300 γρ. βούτυρο, πολύ παγωμένο, περασμένο από τον τρίφτη
- 250 γρ. ζάχαρη μαύρη μαλακή
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/4 κ.γ. γαρίφαλο
- 90 γρ. φλούδες, αποξηραμένες, εσπεριδοειδών
- 1/2 μοσχοκάρυδο, τριμμένο
- 1 μήλο πράσινο, καθαρισμένο και τριμμένο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

407 Θερμίδες (kcal)	22.0 Λιπαρά (γρ.)	11.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	47.0 Υδατ/κες (γρ.)
20%	31%	55%	18%
46.0 Σάκχαρα (γρ.)	2.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.04 Αλάτι (γρ.)
51%	5%	8%	1%

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μικρό κατσαρολάκι τοποθετούμε τις σταφίδες το κονιάκ και ζεσταίνουμε ελαφρά σε χαμηλή φωτιά για 5-7 λεπτά μέχρι οι σταφίδες να μαλακώσουν.
- Σουρώνουμε, αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν και κρατάμε και το κονιάκ.
- Ανακατεύουμε σε ένα μπολ με μια κουτάλα όλα τα υλικά μαζί και προσθέτουμε τις σταφίδες και τα καρύδια.
- Τέλος προσθέτουμε το κονιάκ που κρατήσαμε, ανακατεύουμε και αποθηκεύουμε σε γυάλινο βάζο στο ψυγείο.