



Κουλουράκια γεμιστά με γλυκό του κουταλιού σταφύλι

40'

Χρόνος
Εκτέλεσης

30 λεπτά'

Χρόνος
Αναμονής

25'

Χρόνος
Ψήσιματος

24

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

Για τη ζύμη

- 500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., + έξτρα για το άνοιγμα του φύλλου
- 150 γρ. ελαιόλαδο
- 200 γρ. κρασί λευκό
- 2-3 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα

Για τη γέμιση

- 300 γρ. [γλυκό του κουταλιού σταφύλι](#), ψιλοκομμένο και στραγγισμένο
- 70 γρ. καρύδια, ψιλοκομμένα
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι, τριμμένο
- 4 μπισκότα τύπου digestive, τριμμένα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζύμη

- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε ένα [μπολ](#) με ένα κουτάλι και έπειτα με τα [χέρια](#), μέχρι να πάρουμε μια ωραία και ελαστική ζύμη.
- Δημιουργούμε μια μπάλα, την τυλίγουμε σε μεμβράνη και την αφήνουμε στο ψυγείο για περίπου μισή ώρα.

Για τη γέμιση

- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά, εκτός από τα μπισκότα, σε ένα μπολ.
- Προσθέτουμε λίγα λίγα τα μπισκότα ανακατεύοντας, μέχρι να πάρουμε ένα μείγμα που να στέκεται στο κουτάλι.

Για τη συναρμολόγηση-ψήσιμο

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C, στον αέρα.
- Με έναν πλάστη και λίγο αλεύρι ανοίγουμε φύλλο πάχους 2-3 χλ. και με ένα μαχαίρι κόβουμε κομμάτια 10x10 εκ.
- Στο κέντρο του καθενός βάζουμε 1 κ.γ. από τη γέμιση.
- Διπλώνουμε στη μέση δημιουργώντας ένα τρίγωνο και ενώνουμε τις δύο άκρες.
- Δεν παραγεμίζουμε τα μπισκότα, γιατί η γέμιση φουσκώνει κατά το ψήσιμο, ενώ το ζυμάρι συρρικνώνεται.
- Μεταφέρουμε τα μπισκότα σε ένα [ταψί](#) στρωμένο με λαδόκολλα.
- Τα ψήνουμε για 20- 25 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
- Όταν κρυσώσουν, τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και [σερβίρουμε](#).

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

220 Θερμίδες (kcal)	9.2 Λιπαρά (γρ.)	1.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	30.0 Υδατ/κες (γρ.)
11%	13%	7%	12%
12.0 Σάκχαρα (γρ.)	3.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.06 Αλάτι (γρ.)
13%	6%	5%	1%