



Μηλοπιτάκια με κάστανα

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

50'
Χρόνος
Ψησίματος

12
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Ξεφλουδίζουμε τα μήλα, αφαιρούμε τα κουκούτσια και **κόβουμε** σε πολύ μικρά κομμάτια.
- Βάζουμε τα κομμάτια από τα μήλα σε ένα μπολ και προσθέτουμε το ξύσμα και τον χυμό από το πορτοκάλι.
- Σε ένα μπλεντεράκι βάζουμε το τσουρέκι σε δύο δόσεις με το μοσχοκάρυδο, τζίντζερ, γαρίφαλο, κανέλα, τα φιστίκια, τη ζάχαρη και χτυπάμε μέχρι να γίνει τρίμμα. Μεταφέρουμε στο μπολ με τα μήλα.
- Προσθέτουμε το βούτυρο, τα κράνμπερι, τα κάστανα κομμένα σε κομμάτια και ανακατεύουμε πολύ καλά.
- Βουτυρώνουμε μια φόρμα για **muffin με 12 θήκες**.
- Απλώνουμε το ένα φύλλο, πασπαλίζουμε με βούτυρο και το διπλώνουμε στα 4. Βάζουμε 1-2 κ.σ. από τη γέμιση στο κέντρο και κλείνουμε τις γωνίες σχηματίζοντας ένα πουγκί.
- Το βάζουμε στη θήκη, πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη, βούτυρο και στηρίζουμε στο κέντρο ένα στικ κανέλας. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για τα υπόλοιπα φύλλα.
- Ψήνουμε για 40-50 λεπτά.
- Σερβίρουμε με **άχνη**, κανέλα και φύλλα δυόσμου.

Συστατικά

- 2 μήλα κόκκινα
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.σ. χυμό πορτοκαλιού
- 150 γρ. τσουρέκι
- 1/4 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 1/2 κ.γ. τζίντζερ
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/4 κ.γ. γαρίφαλο
- 50 γρ. φιστίκια Αιγίνης
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 50 γρ. cranberries
- 150 γρ. κάστανα, βρασμένα
- 12 [φύλλα κρούστας για γλυκά Χρυσή Ζύμη](#)

Για τη σύνθεση

- 150 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 50 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 12 στικ κανέλα

Για το σερβίρισμα

- ζάχαρη άχνη
- κανέλα
- φύλλα δυόσμου

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

347 Θερμίδες (kcal)	14.0 Λιπαρά (γρ.)	7.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	48.0 Υδατ/κες (γρ.)
17%	20%	39%	18%
20.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.4 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.25 Αλάτι (γρ.)
22%	11%	6%	4%