



## Μηλοπιτάκια με σφολιάτα

30'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

30'

Χρόνος  
Ψησίματος

12

Μερίδες

2

Βαθμός  
Δυσκολίας



### Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα.
- Τοποθετούμε ένα [τηγάνι](#) σε δυνατή φωτιά.
- Ξεφλουδίζουμε τα μήλα και αφαιρούμε τον πυρήνα.
- [Κόβουμε](#) τα μήλα σε μικρά κυβάκια και τα βάζουμε στο τηγάνι. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το κονιάκ, το γαρίφαλο, το τζίντζερ, την κανέλα, αλάτι και σιγοβράζουμε σε μέτρια φωτιά για 10-15 λεπτά.
- Αφαιρούμε και αφήνουμε στην άκρη για να κρύνει το μείγμα.
- Ανοίγουμε το ένα φύλλο σφολιάτας στον πάγκο εργασίας μας και περνάμε απαλά με έναν πλάστη για να ισιώσει.
- Χωρίζουμε σε 12 τετράγωνα. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για το δεύτερο φύλλο.
- Μοιράζουμε τη γέμιση στα 12 κομμάτια σφολιάτας και απλώνουμε περιμετρικά τον αραιωμένο κρόκο.
- Τα υπόλοιπα 12 κομμάτια τα διπλώνουμε διαγώνια και χαράσσουμε με ένα μαχαίρι σε τρία σημεία. Καλύπτουμε τη γέμιση με τα κομμάτια και μεταφέρουμε σε [ταψί](#) με λαδόκολλα.
- Απλώνουμε τον αραιωμένο κρόκο και ψήνουμε για 25-30 λεπτά.
- Αφαιρούμε και σερβίρουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.

### Συστατικά

- 4 μήλα
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 50 γρ. κονιάκ
- 1/3 κ.γ. γαρίφαλο
- 1/2 κ.γ. τζίντζερ
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1 πρέζα αλάτι
- 850 γρ. φύλλα σφολιάτας
- 1 κρόκο, αραιωμένο με 1 κ.σ. νερό

Για το σερβίρισμα

- ζάχαρη άχνη
- κανέλα

### Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

357 Θερμίδες (kcal)	18.0 Λιπαρά (γρ.)	9.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	42.0 Υδατ/κες (γρ.)
18%	26%	47%	16%
16.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.32 Αλάτι (γρ.)
18%	10%	6%	5%