



Πιτάκια με χαλβά και μήλο

40 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

Οικογενειακή

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Photo credit: G. Drakopoulos - Food Styling: T. Webb

Δεν φαντάζεστε τι νοστιμιά κρύβεται σε αυτό το μικρό πιτάκι!

- Βάζουμε τις σταφίδες να μουλιάσουν και να φουσκώσουν μέσα στο κρασί για 1 ώρα. Αν βιαζόμαστε μπορούμε να τις βάλουμε να πάρουν μία βράση μέσα σε μία κατσαρόλα με το κρασί για 2-3 λεπτά.
- Ψιλοκόβουμε τα μήλα, χτυπάμε τα φουντούκια στο μπλέντερ να μην γίνουν όμως σκόνη.
- Ανακατεύουμε μαζί με τα μήλα, την κανέλα, τις σταφίδες αφού βέβαια τις έχουμε στραγγίξει και τον χαλβά που τον έχουμε κάνει τρίμματα με τα δάχτυλα μας.
- Αν τα μήλα μας είναι πολύ γλυκά προτείνω να βάλουμε λίγο ξύσμα λεμονιού στη γέμιση και προαιρετικά προσθέστε 1 κ.σ. παπαρουνόσπορο.
- Κόβουμε το φύλλο μας σε 3 λωρίδες. Αλείφουμε προσεκτικά το κάθε φύλλο με ηλιέλαιο και στην άκρη κάθε λωρίδας βάζουμε 1 κ.σ. από τη γέμιση.
- Διπλώνουμε κάνοντας τρίγωνα πιτάκια. Απλώνουμε τα πιτάκια σε ένα ταψί που έχουμε βάλει λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C στον αέρα για 20-25 λεπτά ή μέχρι να πάρουν ωραίο ρόδινο χρώμα.
- Αφού κρυώσουν λίγο σερβίρουμε και προαιρετικά περιχύνοντας τα με μέλι, σουσάμι και ξύσμα λεμονιού.

Συστατικά

- 450 γρ. φύλλο κρούστας για γλυκά
- 2-3 μήλα, κομμένα σε πολύ μικρά καρέ
- 150 γρ. φουντούκια
- 150 γρ. σταφίδες, ξανθές μουλιασμένες σε μια κούτα κρασί γλυκό
- 1 κ.γ. κανέλα
- 200 γρ. χαλβάς με ταχίνι
- ηλιέλαιο, για άλειμμα
- σουσάμι, για πασπάλισμα + έξτρα για το σερβίρισμα προαιρετικά
- παπαρουνόσπορο, για πασπάλισμα
- μέλι
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

155 Θερμίδες (kcal)	9.6 Λιπαρά (γρ.)	1.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	13.5 Υδατ/κες (γρ.)
8%	14%	9%	5%
8.7 Σάκχαρα (γρ.)	2.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.1 Αλάτι (γρ.)
10%	6%	6%	2%