



# Πιτάκια με μαρμελάδα σε ξυλάκι

**40'**Χρόνος  
Εκτέλεσης**1 ώρα'**Χρόνος  
Αναμονής**25'**Χρόνος  
Ψησίματος**15**

Μερίδες

**1**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Θα χρειαστούμε 15 ξυλάκια παγωτού.
- Βάζουμε μέσα σε ένα μεγάλο **μπολ** το αλεύρι, το βούτυρο, τη ζάχαρη και το αλάτι.
- Με τα **χέρια** τρίβουμε το μείγμα μέχρι να μοιάζει με βρεγμένη άμμο.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε το νερό, το ξύσμα από το πορτοκάλι, τη βανίλια, το αυγό και πλάθουμε καλά με τα χέρια μας μέχρι να έχουμε ένα μαλακό και εύπλαστο ζυμαράκι.
- Τοποθετούμε τη ζύμη στο ψυγείο για 1 ώρα τυλιγμένη καλά με μεμβράνη.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Ανακατεύουμε τον κρόκο με το νερό σε ένα μικρό μπολ και το αφήνουμε στην άκρη.
- Πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι την επιφάνεια εργασίας και ξεκινάμε να ανοίγουμε τη ζύμη με τη βοήθεια ενός πλάστη σε πάχος 2-3 χιλιοστά.
- Με τη βοήθεια ενός στρογγυλού κουπάτ 8 εκατοστών σχηματίζουμε 30 στρογγυλούς δίσκους από τη ζύμη μας.
- Παίρνουμε 8 ζυμαράκια και με ένα κουπάτ σε σχήμα αστεράκι 4 εκατοστών δημιουργούμε στο κέντρο του ένα αστεράκι.
- Το αστεράκι που δημιουργούμε το αφαιρούμε και το αφήνουμε στην άκρη για να διακοσμήσουμε κάποια από τα πιτάκια μας.
- Παίρνουμε ένα στρογγυλό ζυμαράκι και προσθέτουμε 1 κ.γ. **μαρμελάδα φράουλα** ή βερίκοκο στο κέντρο αφήνοντας ένα εκατοστό κενό από τις άκρες.
- Αλείφουμε με τη βοήθεια ενός πινέλου το μείγμα του κρόκου με το νερό στις άκρες του ζυμαριού, εκεί που δεν βάλουμε γέμιση.
- Τοποθετούμε ένα ξυλάκι και καπακώνουμε από πάνω ένα στρογγυλό ζυμαράκι πιέζοντας ελαφρά με ένα πιρούνι ώστε να κολλήσουν καλά τα δύο ζυμαράκια.
- Αλείφουμε από πάνω με τον κρόκο και στο κέντρο τοποθετούμε ένα αστεράκι το οποίο αλείφουμε και αυτό στο τέλος με τον κρόκο.
- Παίρνουμε ένα άλλο στρογγυλό ζυμάρι και αλείφουμε τις άκρες του με τον κρόκο.
- Τοποθετούμε το ξυλάκι και καπακώνουμε με ένα στρογγυλό ζυμάρι που έχει την τρύπα αστεράκι.
- Πιέζουμε ελαφρά με ένα πιρούνι για να κολλήσουν καλά τα δύο ζυμαράκια και γεμίζουμε την εσοχή του αστεριού που έχει δημιουργηθεί με 1 κ.γ. μαρμελάδα φράουλα ή βερίκοκο.
- Στο τέλος αλείφουμε από πάνω με τον κρόκο.
- Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία με την υπόλοιπη ζύμη και μόλις είναι όλα έτοιμα τα τοποθετούμε σε ένα **ταψί** με λαδόκολα.
- Ψήνουμε για 25 λεπτά, αφήνουμε να κρυσώσουν καλά και σερβίρουμε.

## Συστατικά

Για τη ζύμη

- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 100 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κ.σ. νερό
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.γ. **εγκύλισμα βανίλιας**
- 1 αβγό, μέτριο
- 1 κρόκο, + 1 κ.σ. νερό, για το άλειμμα
- αλεύρι γ.ο.χ., για το άνοιγμα της ζύμης

Για τη γέμιση

- 50 γρ. **μαρμελάδα φράουλα**
- 50 γρ. **μαρμελάδα βερίκοκο**

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

176 Θερμίδες (kcal)	6.4 Λιπαρά (γρ.)	3.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	26.0 Υδατ/κες (γρ.)
9%	9%	19%	10%
12.0 Σάκχαρα (γρ.)	2.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.05 Αλάτι (γρ.)
13%	5%	5%	1%