



Bartolillos- Δίπλες γεμιστές

50'Χρόνος
Εκτέλεσης**30'**Χρόνος
Ψησίματος**20 τεμάχια**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τα bartolillos (μπαρτολίγιος) έρχονται από την Ισπανία και συγκεκριμένα από τη Μαδρίτη. Αν ποτέ επισκεφθείτε την πρωτεύουσα της Ισπανίας το Πάσχα, σίγουρα θα έχετε την ευκαιρία να δοκιμάσετε τα παραδοσιακά bartolillos, τα οποία θυμίζουν τηγανητές επτραπάδας στην πιο γλυκιά εκδοχή τους. Γεμισμένα με πλούσια κρέμα και πασπαλισμένα με ζάχαρη άχνη αποτελούν έναν από τους (γευστικούς) λόγους για τους οποίους αξίζει να κάνετε μια βόλτα από την Ισπανία!

Για την κρέμα

- Σε ένα **κατσαρολάκι** βάζουμε το γάλα με τη μισή ζάχαρη. Μόλις βράσει αποσύρουμε από τη φωτιά.
- Σε ένα **μπολ** χτυπάμε το αυγό με την υπόλοιπη ζάχαρη και το κορν φλάουρ, και σιγά σιγά ρίχνουμε στο μείγμα αυτό το καυτό γάλα, ανακατεύοντας συνεχώς με ένα **σύρμα χειρός**.
- Επιστρέφουμε το μείγμα στο κατσαρολάκι και το βάζουμε ξανά στη φωτιά. Όταν πάρει μία βράση και πήξει, η κρέμα είναι έτοιμη.

Για τη ζύμη

- Ετοιμάζουμε τη ζύμη βάζοντας τα υλικά στο μίξερ και χτυπάμε με το γάντζο στη μεσαία ταχύτητα για 3-4 λεπτά μέχρι να πάρουμε μια ωραία, απαλή και λεία ζύμη, την οποία μοιράζουμε σε 2 μέρη.
- Με τη βοήθεια του πλάστη και λίγο αλεύρι, ανοίγουμε το ένα μέρος της ζύμης σε φύλλο πάχους 3 χιλιοστών.
- Διπλώνουμε τη ζύμη στη μέση και την ανοίγουμε ξανά σε φύλλο, το ίδιο κάνουμε και μια τρίτη φορά. Κόβουμε τη ζύμη σε τετράγωνα κομμάτια των 10 εκ.
- Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε ηλιέλαιο, 7-8 εκ. βάθος, και το ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά, μέχρι να φτάσει τους 190°C.
- Γεμίζουμε με 1 κ.γ. γέμιση το κάθε κομματάκι ζύμης και τα κλείνουμε στη μέση διαγώνια, φτιάχνοντας τρίγωνα.
- Με ένα πιρούνι κλείνουμε καλά τις άκρες. Μέχρι να τα ετοιμάσουμε όλα, τοποθετούμε τα μπαρτολίγιος σε ένα ταψάκι που το έχουμε στρώσει με λαδόκολλα.
- Τα τηγανίζουμε μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα και τα αφήνουμε να στραγγίξουν σε ταψάκια που τα έχουμε στρώσει με χαρτί κουζίνας.
- Τα σεββίρουμε ζεστά και, αν θέλουμε, τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Συστατικά

Για την κρέμα

- 220 γρ. γάλα
- 3 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 αβγό
- 2 κ.σ. κορν φλάουρ

Για τη ζύμη

- 500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., + έξτρα για το άνοιγμα του φύλλου
- 100 γρ. βούτυρο, μαλακωμένο
- 250 γρ. γάλα
- 4 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- ηλιέλαιο, για το τηγάνισμα
- ζάχαρη άχνη, για το πασάλισμα, προαιρετικά

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

211 Θερμίδες (kcal)	9.6 Λιπαρά (γρ.)	3.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	27.0 Υδατ/κες (γρ.)
11%	14%	19%	10%
5.7 Σάκχαρα (γρ.)	3.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.1 Αλάτι (γρ.)
6%	7%	4%	2%