

# Μηλοπιτάκια με γέμιση αποξηραμένων φρούτων και κονιάκ - mince pies

Μηλοπιτακια τραγανά, πεντανόστιμα, με γεύση τόσο πλούσια, χωρίς όμως να σε λιγώνει! Στη γευστική και ζουμερή σάρκα των μήλων προσθέτουμε αποξηραμένα φιλοκομμένα φρούτα και σταφίδες, που ταιριάζουν καταπληκτικά. Η κανέλα και τα μπαχαρικά αγκαλιάζουν με αγάπη τις γεύσεις και το κονιάκ κυριολεκτικά απογειώνει το τελικό αποτέλεσμα, αφήνοντας μια ευχάριστη και αρωματική επίγευση! Η συνταγή είναι εύκολη και θα σας ενθουσιάσει και αν τη φτιάξετε με μαργαρίνη είναι και νηστίσιμη!!! Δοκιμάστε τα, θα γίνουν τα αγαπημένα σας!

## Τι θα χρειαστείτε

Για τη ζύμη: 180 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

115 γρ. βούτυρο

20 γρ. ζάχαρη

2 πρέζες αλάτι

3-4 κ.σ. κρύο νερό

Για τη γέμιση: 2 μήλα

50 γρ. βούτυρο

120 γρ. ζάχαρη καστανή

100 γρ. σταφίδες

70-100 γρ. αποξηραμένα φρούτα (δαμάσκηνα, βερίκοκα, αχλάδια, παπάγια, ότι έχετε)

Ξύσμα και χυμό από ένα πορτοκάλι

Ξύσμα λεμονιού

1 κ.γλ. κανέλα

1/2 κ.γλ. τζίντζερ

1/2 κ.γλ. γαρίφαλο

1/2 κ.γλ. μοσχοκάρυδο

Ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

# Μηλοπιτάκια με γέμιση αποξηραμένων φρούτων και κονιάκ - mince pies

## Εκτέλεση συνταγής

Για τη Γέμιση: Τρίβουμε τα μήλα στη χοντρή μεριά του τρίφτη. Σε κατσαρόλα σωτάρουμε τα μήλα με το βούτυρο.

Ρίχνουμε την καστανή ζάχαρη και ανακατεύουμε. Βάζουμε λίγο αλάτι. Ρίχνουμε τις σταφίδες και τα αποξηραμένα φρούτα.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια. Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού.

Ρίχνουμε και το χυμό μήλου και το κονιάκ.

Προσθέτουμε το χυμό πορτοκαλιού και τα μπαχαρικά και συνεχίζουμε το βράσιμο σε μέτρια φωτιά μέχρι να σωθούν τα υγρά.

Για τη ζύμη: σε μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη στο αλεύρι. Προσθέτουμε το παγωμένο βούτυρο και το τρίβουμε μέσα στο αλεύρι μέχρι να έχουμε μια ψιχουλιαστή ζύμη. Προσθέτουμε τέλος το κρύο νερό κουταλιά - κουταλιά μέχρι να έχουμε μια ωραία ζύμη.

Την κάνουμε μπάλα, τη χωρίζουμε στα δύο (για να παγώσει πιο γρήγορα) και τυλίγουμε με μεμβράνη. Τη βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον μισή ώρα.

Εν τω μεταξύ η γέμιση πρέπει να είναι έτοιμη. Την αποσύρουμε από τη φωτιά και την αφήνουμε να κρυώσει.

Μόλις περάσει η μισή ώρα βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο. Βάζουμε λίγο αλεύρι στον πάγκο μας ανοίγουμε με πλάστη τη ζύμη σε λεπτό φύλλο.

Με ένα φλιτζάνι κόβουμε κύκλους από ζύμη. Συνολικά βγάζουμε 12 δίσκους.

Τους τοποθετούμε έναν-έναν σε αντικολλητική θήκη ψησίματος για μάφινς (έχει 12 θέσεις).

Όση ζύμη περισσέψει την μαζεύουμε και την ξανανοίγουμε σε φύλλο. Κόβουμε καπάκια για τα μηλοπιτάκια μας, είτε στρογγυλά (με ένα ποτήρι νερού) είτε με κουπ πατ. Τα κόβουμε σε χριστουγεννιάτικα σχέδια όπως π.χ. έλατα, αστεράκια κλπ. Τα τοποθετούμε επάνω στη γέμιση.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 200°C για 15-20 λεπτά.

(Αν πάλι περισσέψει ζύμη φτιάξτε μπισκοτάκια που ψήνονται σε 8 - 10 λεπτά!)

Τα αφήνουμε να κρυώσουν και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Καλή απόλαυση!

# Μηλοπιτάκια με γέμιση αποξηραμένων φρούτων και κονιάκ - mince pies

## Βήμα προς Βήμα

1

Για τη Γέμιση: Τρίβουμε τα μήλα στη χοντρή μεριά του τρίφτη. Σε κατσαρόλα σωτάρουμε τα μήλα με το βούτυρο.

- 2 Ρίχνουμε την καστανή ζάχαρη και ανακατεύουμε. Βάζουμε λίγο αλάτι. Ρίχνουμε τις σταφίδες και τα αποξηραμένα φρούτα.
- 3 Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια. Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού.
- 4 Ρίχνουμε και το χυμό μήλου και το κονιάκ.
- 5 Προσθέτουμε το χυμό πορτοκαλιού και τα μπαχαρικά και συνεχίζουμε το βράσιμο σε μέτρια φωτιά μέχρι να σωθούν τα υγρά.
- 6 Για τη ζύμη: σε μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη στο αλεύρι.-Προσθέτουμε το παγωμένο βούτυρο και το τρίβουμε μέσα στο αλεύρι μέχρι να έχουμε μια ψιχουλιαστή ζύμη.
- 7 Προσθέτουμε τέλος το κρύο νερό κουταλιά - κουταλιά μέχρι να έχουμε μια ωραία ζύμη.
- 8 Την κάνουμε μπάλα, τη χωρίζουμε στα δύο (για να παγώσει πιο γρήγορα) και τυλίγουμε με μεμβράνη. Τη βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον μισή ώρα.
- 9 Εν τω μεταξύ η γέμιση πρέπει να είναι έτοιμη. Την αποσύρουμε από τη φωτιά και την αφήνουμε να κρυώσει.
- 10 Μόλις περάσει η μισή ώρα βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο. Βάζουμε λίγο αλεύρι στον πάγκο μας ανοίγουμε με πλάστη τη ζύμη σε λεπτό φύλλο.
- 11 Με ένα φλιτζάνι κόβουμε κύκλους από ζύμη. Συνολικά βγάζουμε 12 δίσκους.
- 12 Τους τοποθετούμε έναν-έναν σε αντικολητική θήκη ψησίματος-για μάφινς (έχει 12 θέσεις).
- 13 Όση ζύμη περισσέψει την μαζεύουμε και την ξαναοίγουμε σε φύλλο. Κόβουμε καπάκια για τα μηλοπιτάκια μας, είτε στρογγυλά (με ένα ποτήρι νερού) είτε με κουπ πατ. Τα κόβουμε σε χριστουγεννιάτικα σχέδια όπως π.χ. έλατα, αστεράκια κλπ. Τα τοποθετούμε επάνω στη γέμιση.
- 14 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 200°C για 15-20 λεπτά. (Αν πάλι περισσέψει ζύμη φτιάξτε μπισκοτάκια που ψήνονται σε 8 - 10 λεπτά!)
- 15 Τα αφήνουμε να κρυώσουν και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη. Καλή απόλαυση!