



## ΜΗΛΟΠΙΤΑΚΙΑ

### Υλικά για 15-18 κομμάτια

- **Δυο** μεγάλα μήλα
- **Μια κουταλιά** της σούπας ψιλοκομμένο καρύδι
- **Μια κουταλιά** της σούπας τριμμένη φρυγανιά
- **Μια κουταλιά** της σούπας σταφίδα
- **Μια κουταλιά** της σούπας ζάχαρη
- **Μισό κουταλάκι** του γλυκού κανέλα
- **Λίγη** άχνη ζάχαρη για πασπάλισμα στο τέλος

### Υλικά για την ζύμη:

- **Ένα φλιτζάνι** του καφέ κρασί
- **Ενάμιση** φλιτζάνι λάδι
- **Μια κουταλιά** της σούπας ζάχαρη
- Αλεύρι
- **Μια κουταλιά** σόδα ή μπέικιν
- **Λίγη** κανέλα

### **Εκτέλεση:**

Κόβουμε τα μήλα και τα βράζουμε με τον τρόπο που κάνουμε κομπόστα. Στη συνέχεια τα κάνουμε πολτό και προσθέτουμε την ζάχαρη, τις σταφίδες, το σουσάμι το οποίο έχουμε καβουρδίσει πριν, την κανέλα, τα ψιλοκομμένα καρύδια και την φρυγανιά για να απορροφήσει τα πολλά υγρά.

Στη συνέχεια φτιάχνουμε την ζύμη με το λάδι και το κρασί, χρησιμοποιώντας αλεύρι ολικής άλεσης τόσο μέχρι να γίνει σταθερή η ζύμη. Προσθέτουμε στο μίγμα την κανέλα, την ζάχαρη και μια κουταλιά της σούπας σόδα ή μπέικιν πάουντερ. Χωρίζουμε την ζύμη σε 15-18 κομμάτια τα οποία πλάθουμε με τα δάχτυλα μας μέχρι να τα ανοίξουμε. Προσθέτουμε σε κάθε πιτάκι μια κουταλιά



μίγμα και το κλείνουμε καλά. Τοποθετούμε τα μηλοπιτάκια σε ένα ταψί στο οποίο έχουμε αλείψει λίγο βιτάμ για να μην κολλήσουν και τα ψήνουμε στους 250 βαθμούς περίπου για μισή ώρα. Όταν ψηθούν τα πασπαλίζουμε με λίγη άχνη ζάχαρη και κανέλα.

