

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Μηλοπιτάκια με χαλβά

ΥΛΙΚΑ

- 1 πακέτο φύλλα κρούστας
- 250 γρ. Μακεδονικού Χαλβά αμύγδαλου θρυμματισμένο
- 1 μήλο ψιλοκομμένο
- 1 κούπα καρύδια χοντροκομμένα
- 1 κούπα σταφίδες
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 100 γρ. βούτυρο
- άχνη ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κάνετε ένα μίγμα με το χαλβά, τα καρύδια, τα μήλα, τις σταφίδες και την κανέλα.

Ανοίγετε τα φύλλα και τα κόβετε σε 4 λωρίδες. Βάζετε τις λωρίδες των φύλλων τη μια πάνω στην άλλη και τις σκεπάζετε με υγρή πετσέτα. Λιώνετε το βούτυρο. Με ένα πινέλο αλείφετε με βούτυρο μια λωρίδα και στην άκρη της βάζετε 1 κουταλάκι από το μίγμα. Τυλίγετε τη λωρίδα φύλλου σε τρίγωνο.

Βάζετε τα τρίγωνα σε βουτυρωμένο ταψί και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180* μέχρι να ροδίσουν.

Τα βγάζετε από το φούρνο, τα αφήνετε να κρυώσουν λίγο και χλιαρά πια, τα πασπαλίζετε με άχνη ζάχαρη.