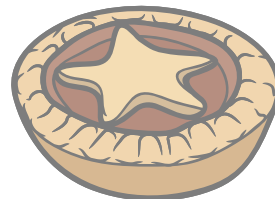


ΑΓΓΛΙΚΕΣ ΠΙΤΟΥΛΕΣ ΜΕ "ΚΙΜΑ" ΑΠΟ ΓΛΥΚΑ - MINCE PIES



Μερίδες: 12

ΥΛΙΚΑ

- 300γ αλεύρι φαρίνα
- 1/2 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
- 150γ βούτυρο παγωμένο
- 3 κουταλιές σούπας κρύο νερό
- 400γ "κιμά" φρούτων (έτοιμο)
- 1 κουταλιά ζάχαρη για πασπάλισμα ή ζάχαρη άχνη
- γάλα για επάλειψη

ΣΚΕΥΗ

- λεκάνη
- κόσκινο
- κουτάλι σούπας
- μαχαίρι, πηρούνι
- κουταλάκι τσαγιού
- πλάστης
- φόρμες- κόπτες ζύμης
- θήκες για το φούρνο
- ψαλίδι

ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Κοσκίνισε το αλεύρι και το αλάτι στη λεκάνη.
2. Πρόσθεσε το βούτυρο και κόψε το με το μαχαίρι σε κομματάκια. Με τα δάκτυλα τρίψε το με το αλεύρι ώστε να μοιάζει με ψίχουλα (ρύζιασμα)
3. Πασπάλισε με το νερό και άρχισε να πλάθεις τη ζύμη ώσπου να γίνει μπάλα. Αν το μίγμα είναι ξηρό πρόσθεσε λίγες περισσότερες σταγόνες από κρύο νερό.
4. Τύλιξε τη ζύμη σε νάilon κι άσε την στο ψυγείο για 30-60 λεπτά.
5. Αλεύρωσε την επιφάνειά σου και άνοιξε τη ζύμη με τον πλάστη.
6. Κόψε 12 μικρά και 12 μεγαλύτερα "δισκάκια" ζύμης και γέμισε τις θήκες για το φούρνο.
7. Γέμισε τα με φρούτα, κλείσε από πάνω με το μικρότερο κομμάτι ζύμης και σφράγισε τις άκρες.
8. Ψήσε για 10-15 λεπτά στο φούρνο αφού πασπαλίσεις με γάλα και ζάχαρη. Αν θες πασπαλίζεις με ζάχαρη άχνη όταν τελειώσουν.



© 2026 CookingUpConnections | Δρ. Ευτυχία Παρλά.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Βρείτε περισσότερες συνταγές στο:
<https://cookingupconnections.ac.cy/>