

ΔΙΠΛΕΣ

(Για 40 δίπλες περίπου)

ΥΛΙΚΑ:

6 αυγά
1/2 φλιτζάνι του καφέ τσίπουρο
2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
1 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
ξύσμα 2 πορτοκαλιών
1/2 κιλό καλαμποκέλαιο.
2 φλιτζάνια του τσαγιού τριμμένα καρύδια
Μέλι
Αλεύρι
Κανέλα
Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ανακατεύουμε τα αυγά, το τσίπουρο, το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη, το ξύσμα και λίγο αλάτι μέχρι να διαλυθούν. Έστερα ζυμώνουμε με όσο αλεύρι πάρει και το αφήνουμε 1 ώρα μέσα σε μια σακούλα polybag για να μην ξεραθεί.

Στη συνέχεια κόβουμε την ζύμη σε τρία μέρη και τα απλώνουμε με τον πλάστη πασπαλίζοντας με λίγο αλεύρι για να μην κολλήσει, μέχρι να γίνει το φύλλο όσο πιο λεπτό γίνεται.

Έστερα το κόβουμε σε λωρίδες ή σε τετράγωνα μέρη.

ΨΗΣΙΜΟ:

Ψήνουμε και διπλώνουμε αμέσως τα κομμάτια που κόψαμε σε καυτό καλαμποκέλαιο. Εν συνεχεία ζεσταίνουμε το μέλι, το αραιώνουμε με λίγο νερό και τις βουτάμε αφού κρυσώσουν, τέλος τις πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι και κανέλλα.

Καλή Επιτυχία