

Μελόπιτα Σίφνου



Η μελόπιτα Σίφνου είναι ένα φανταστικό, παραδοσιακό επιδόρπιο το οποίο μπορείς να φτιάξεις εύκολα γρήγορα και με απλά υλικά κάνοντας τους γύρω σου να παραμιλάνε από τη γεύση και εσένα να χაίρεσαι για το καινούριο σου δημιούργημα. Η συνταγή είναι από το ελληνικό νησί μας, τη Σίφνο και είναι Πάμε γρήγορα να δούμε την συνταγή.

Υλικά:

½ κιλό ανθότυρο

4 κουταλιές μέλι Σφακιανό ΣΑΒΙΟΛΑΚΗΣ

2 κουταλιές άχνη ζάχαρη Αφοί Κεραμάρη MANNA 50 γρ

4 αυγά

2 κουταλιές ελαιόλαδο ARISTON για το ταψί

αλεύρι για όλες τις χρήσεις Αφοί Κεραμάρη MANNA για το ταψί

κανέλα Μπαχάρ για το πασπάλισμα

αλάτι Ιμαλαίων SALTIC

Εκτέλεση:

Θρυμματίζεις το ανθότυρο σε ένα μπολ, ρίχνεις λίγο αλάτι, το μέλι, τη ζάχαρη άχνη και ανακατεύεις. Σε ένα μπολ σπας τα αυγά τα χτυπάς λίγο, και τα ρίχνεις σταδιακά στο μπολ με το μείγμα ανακατεύοντας. Λαδώνεις και αλευρώνεις το ταψί, και ρίχνεις το μείγμα. Ψήνεις στους 200 για 35-40 λεπτά. Σερβίρεις πασπαλίζοντας από πάνω λίγη κανέλα.

Δες και την εκτέλεση σε βίντεο από την εκπομπή Happy Cook



INFO:

- Η μελόπιτα Σίφνου δεν χρειάζεται να φουσκώσει.
- Τη μελόπιτα συνηθίζεται να τη φτιάχνουν το Πάσχα, αλλά όποτε και να επισκεφθείς την Σίφνο σίγουρα θα βρεις ένα νόστιμο κομμάτι.
- Αφήνουμε να κρυώσει η μελόπιτα και σερβίρουμε με κανέλα και μέλι.
- Μελόπιτα φτιάχνουν και άλλα νησιά της Ελλάδας σε παραλλαγές όπως η Μύκονος και η Ίος.
- Το τσίζ κέικ του Αιγαίου Πελάγους γίνεται και με φύλλο αλλά η εκδοχή της Σίφνου είναι η πιο εύκολη και γρήγορη.



Για την παρασκευή της συνταγής χρησιμοποιήσαμε αγνό ΣΦΑΚΙΑΝΟ μέλι που απογειώνει το αποτέλεσμα της μελόπιτας και κάνει την συνταγή ακόμη πιο μελένια.



