

Ταχινόπιτα στριφτή



Κάνεις νηστεία; Η καλύτερη και πιο χορταστική επιλογή είναι η στριφτή ταχινόπιτα.

Δεν είναι μια συνταγή μόνο για τους λάτρεις του ταχινιού αλλά για όλους.

Όλες οι θρεπτικές ουσίες από το καρύδι, την κανέλα και το υπέροχο ταχίμι σε μια απολαυστική

συνταγή.

Δες πόσο εύκολα και γρήγορα μπορείς να την κάνεις.

Υλικά:

650 γρ. φύλλο κρούστας ψιλό

350 γρ. Μακεδονικό Ταχίνι

200 γρ. ζάχαρη

200 γρ. καρύδι τριμμένο

Κανέλα σκόνη

Γαρίφαλο σκόνη

Παρθένο Σησαμέλαιο

Εκτέλεση:

Σε μίξερ χτυπάμε το ταχίνι, τη ζάχαρη, την κανέλα και το γαρίφαλο μέχρι να γίνουν μια σφιχτή κρέμα που να στέκεται στο κουτάλι. Αλείφουμε με σησαμέλαιο ένα στρογγυλό ταψί (φ 27), απλώνουμε ένα φύλλο και στη διαγώνιό του απλώνουμε ένα κορδόνι από την κρέμα ταχινιού, την πασπαλίζουμε με καρύδι, διπλώνουμε, λαδώνουμε και ρολάρουμε το φύλλο, όχι όμως πολύ σφιχτά ώστε όταν το ταχίνι κατά το ψήσιμο διογκωθεί, να μην ανοίξει. Μεταφέρουμε το ρολό στο ταψί και το τοποθετούμε περιμετρικά. Συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία γεμίζοντας και ρολάροντας τα φύλλα μέχρι να συμπληρωθεί, πάντα από τα έξω προς τα μέσα, το ταψί.

Αλείφουμε την πίτα με σησαμέλαιο και τη φουρνίζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 οC για 35 λεπτά, σε χαμηλή θέση, μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια της. Μόλις κρυώσει την κόβουμε και σερβίρουμε.