

Πανεύκολο σπιτικό γλυκό με αραβική πίτα, κρέμα βανίλια και βύσσινο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

2 αραβικές πίτες μεσαίου μεγέθους

1 φακελάκι κρέμα βανίλια άνθος αραβοσίτου στιγμής

4 κουταλιές της σούπας γλυκό βύσσινο

2 κουταλιές της σούπας σπασμένα φουντούκια

Γάλα για την κρέμα (όσο αναγράφεται στη συσκευασία) και λίγο ακόμη για άλειμμα

Εκτέλεση

Φτιάχνετε την κρέμα βανίλια σύμφωνα με τη συσκευασία και τη βάζετε στο ψυγείο να σφίξει. Παίρνετε τις πίτες και προσεκτικά τις ανοίγετε ώστε να γίνουν σα μικρές σακούλες. Τις γεμίζετε με την κρέμα βανίλια και τα φουντούκια. Απλώνετε ομοιόμορφα και τις πατάτε ελαφρά με το χέρι σας για να κλείσουν. Παίρνετε ένα πινέλο και με το γάλα αλείβετε τις αραβικές πίτες ώστε να ποτιστούν ελαφρώς και να μην ξεραθούν. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς για 4 λεπτά. Στη συνέχεια βγάζετε τις ζεστές πίτες και από πάνω τις περιχύνετε με το

γλυκό βύσσινο και αν θέλετε και με λίγα ακόμη φουντούκια.

Πηγή:neadiatrofis.gr