

## Σκαλτσούνια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Υλικά:

Για τη ζύμη:

3 φλυτζάνια του τσαγιού αλεύρι

1 φλυτζάνι του τσαγιού αραβοσιτέλαιο

2 κουταλιές του γλυκού μέλι

2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ

Λίγο χλιαρό νερό για το ζύμωμα.

Για τη γέμιση:

1 φλυτζάνι του τσαγιού καρυδόπιχα χονδροκοπανισμένη

½ φλυτζάνι τσαγιού σταφίδες ξανθές

½ φλυτζάνι τσαγιού μαρμελάδα πορτοκάλι (ή ότι άλλο γλυκό κουταλιού ή μαρμελάδα έχετε)

2 κουταλιές της σούπας μέλι

Ανθόνερο

Ζάχαρη άχνη, κανέλλα

Εκτέλεση:

Ετοιμάζουμε τη ζύμη και την ανοίγουμε σε φύλλο μέτριο. Με το φλιτζανάκι του καφέ κόβουμε τη ζύμη σε μικρούς κύκλους. Στη μέση βάζουμε 1 κουταλάκι του γλυκού γέμιση και κλείνουμε τους κύκλους σε μισοφέγγαρα, πιέζοντάς τα στις άκρες. Στρώνουμε σε ταψί μία λαδόκολλα και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για μισή ώρα. Μόλις τα βγάλουμε τα ραντίζουμε με ανθόνερο και τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και λίγη κανέλλα.

**Πηγή:** [monastiriaka.gr](http://monastiriaka.gr)