



Μηλοπιτάκια



Συστατικά

Περίπου 10 τρίγωνα

- 200γραμ. μήλα κόκκινα κομμένα σε κύβους
- 30γραμμ. νερό
- 30γραμμ. ζάχαρη
- λίγη κανέλα σκόνη
- 1/2 πακέτο μικρά τετράγωνα φύλλα σφολιάτας

Οδηγίες

1. Βάζουμε τα μήλα, το νερό, την ζάχαρη και την κανέλα σε μια κατσαρόλα και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν τα μήλα και να εξατμιστεί όλο το νερό.
2. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει καλά.
3. Έπειτα βάζουμε λίγη γέμιση σ'ένα τετράγωνο σφολιατάκι και το κλείνουμε έτσι ώστε να γίνει τρίγωνο και το χαράζουμε από πάνω.
4. Τα ψήνουμε στον φούρνο τόσο όσο χρειάζεται να ψηθεί η σφολιάτα και όταν τα βγάλουμε τα πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη