



## Ξεροτήγανα με αμύγδαλο και σουσάμι

**Μερίδες:** 30-35 ξεροτήγανα **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 10-15 λεπτά

### Υλικά για τη ζύμη:

- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 40 γρ. ζάχαρη
- 40 ml ελαιόλαδο
- 200 ml νερό σε θερμοκρασία δωματίου

### Άλλα υλικά:

- σπορέλαιο για το τηγάνισμα
- 50 γρ. αμύγδαλα λευκά
- 50 γρ. καβουρδισμένο σουσάμι
- 250 γρ. μέλι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε στον κάδο της κουζινομηχανής [KVC7320S Chef Titanium της Kenwood](#) το αλεύρι, το αλάτι, τη ζάχαρη και το ελαιόλαδο.

2) Προσαρμόζουμε τον κάδο στην κουζινομηχανή με το γάτζο ζύμης. Ρίχνουμε το αλεύρι, το αλάτι και το ελαιόλαδο και το ζυμώνουμε στην ταχύτητα 1 για μισό με 1 λεπτό.

3) Σταδιακά, με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέτουμε το νερό μέχρι να έχουμε σκληρή ζύμη. Αφήνουμε να ζυμωθεί για μερικά λεπτά.

4) Μεταφέρουμε το ζυμάρι σε ελαφρώς αλευρωμένο πάγκο.

5) Κόβουμε τη ζύμη σε 15-18 κομμάτια (αναλόγως πόσο μεγάλα θέλουμε να τα κάνουμε).

6) Παίρνουμε κάθε κομμάτι και το ανοίγουμε με πλάστη ή βέργα, όσο πιο λεπτό μπορούμε.



- 7) Κόβουμε χονδρές λωρίδες με το ειδικό εργαλείο (τροχουδάκι).
- 8) Τυλίγουμε τις λωρίδες σαν τριαντάφυλλο, πιέζοντάς τες ελαφρώς.
- 9) Ζεσταίνουμε μπόλικο σπορέλαιο σε κατσαρόλα και όταν κάψει καλά τηγανίζουμε τα ξεροτήγανα για 2-3 λεπτά την κάθε πλευρά, μέχρι να πάρουν ξανθό χρώμα.
- 10) Τα ακουμπάμε σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας και τα αφήνουμε να κρυώσουν για 10-12 λεπτά.
- 11) Προσαρμόζουμε το [μύλο αλέσεως μπαχαρικών AT320A](#) στην κουζινομηχανή. Σπάμε το σουσάμι και τα αμύγδαλα μέχρι να γίνουν πολύ ψιλοτριμμένα.
- 12) Όταν κρυώσουν τα ξεροτήγανα, ζεσταίνουμε το μέλι σε κατσαρόλα και τα περνάμε για μισό λεπτό την κάθε πλευρά από κει.
- 13) Τα ακουμπάμε σε πιατέλα και τα πασπαλίζουμε με το σπασμένο αμύγδαλο και το καβουρδισμένο σουσάμι.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**