

## **Σκαλτσούνια με άρωμα πορτοκαλιού: εύκολα, νηστίσιμα & απολαυστικά**

**Μερίδες:** 28-30 σκαλτσούνια **Χρόνος προετοιμασίας:** 40 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 25-30 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά **Σκεύος:** -

Φυλάμε τα σκαλτσούνια σε θερμοκρασία δωματίου (σε δροσερό σημείο) για 1 εβδομάδα.

### **Υλικά για τη ζύμη:**

- 520 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 10 γρ. μπέικιν πάουντερ
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 125 ml ηλιέλαιο
- 125 ml ελαιόλαδο
- 130 ml φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- 2 κ.σ. καστανή ζάχαρη
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι

### **Υλικά για τη γέμιση:**

- 100 γρ. χουρμάδες χωρίς κουκούτσι, ψιλοκομμένοι
- 60 γρ. αποξηραμένα δαμάσκηνα, ψιλοκομμένα
- 60 γρ. αποξηραμένα βερίκοκα, ψιλοκομμένα
- 100 γρ. αμύγδαλα (ωμά) ή καρύδια, ψιλοκομμένα
- 100 γρ. μαρμελάδα πορτοκάλι ή κάποια άλλη της επιλογής μας

### **Για το σερβίρισμα:**

- ζάχαρη άχνη
- κανέλα (προαιρετικά)

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

2) Σε άλλο μεγάλο μπολ χτυπάμε πολύ καλά με σύρμα το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο, τον χυμό πορτοκαλιού, τη ζάχαρη και το ξύσμα.

3) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με το ένα χέρι μας μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Προσοχή, να μην

παραδουλέψουμε τη ζύμη. Καλύπτουμε τη ζύμη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά να ξεκουραστεί.

4) Εντωμεταξύ ετοιμάζουμε τη γέμιση. Ψιλοκόβουμε όλα τα αποξηραμένα φρούτα και τον ξηρό καρπό της επιλογής μας, τα βάζουμε σε μπολ, προσθέτουμε τη μαρμελάδα και ανακατεύουμε σε πηχτή γέμιση.

5) Ανοίγουμε τη ζύμη ανάμεσα σε 2 λαδόκολλες με πάχος 1-1 ½ εκ. Κόβουμε με κουπ πατ ή ποτήρι\* σε δίσκους, βάζουμε μέσα σε κάθε δίσκο από 1 κ.γλ. γέμιση, διπλώνουμε τη ζύμη σε μισοφέγγαρο και σφαιρίζουμε τις άκρες με τα δάχτυλά μας για να κολλήσουν. Θα χρειαστεί να ανοίξουμε τη ζύμη μερικές φορές μέχρι να τελειώσουμε όλο το ζυμαρί. Τοποθετούμε τα σκαλτσούνια σε 2 ταψιά φούρνου περασμένα με λαδόκολλα.

6) Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 25-30 λεπτά (αναλόγως το φούρνο μας) ή μέχρι να χρυσίσουν. Τα αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου και τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη. Αν θέλουμε, στο σερβίρισμα μπορούμε να πασπαλίσουμε και με λίγη κανέλα.

\* Το ποτήρι που χρησιμοποίησα είχε διάμετρο 8,5εκ., ενώ το κάθε ζυμαράκι χωρίς τη γέμιση ζύγιζε περίπου 25 γρ.