

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



ΔΙΠΛΕΣ

ΥΛΙΚΑ

- 400 γρ αλεύρι
- 2–3 αυγά
- 400 γρ γάλα
- Λίγη κανέλα σκόνη
- Παρθένο Σησαμέλαιο για το τηγάνισμα
- Λίγες σταγόνες χυμό λεμονιού
- 2 φλιτζάνια καρυδόψιχα κοπανισμένα, για τη διακόσμηση

Για το σιρόπι:

- Χρυσό σιρόπι ΗΑΙ, με άρωμα μελιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάμε καλά το αλεύρι, το γάλα, τα αυγά και το λεμόνι. Ζυμώνουμε, κόβουμε τη ζύμη σε κομμάτια και ανοίγουμε φύλλα, τα οποία κόβουμε κατόπιν σε λωρίδες πλάτους 8 εκατοστών. Στερεώνουμε την κάθε λωρίδα από την άκρη της σε ένα πιρούνι. Ρίχνουμε το Παρθένο Σησαμέλαιο σε ένα μεγάλο και βαθύ σκεύος που έχουμε τοποθετήσει στη φωτιά και μόλις αυτό κάψει, ξεκινάμε την εξής διαδικασία: Βάζουμε το πιρούνι με την άκρη της λωρίδας μέσα στο καυτό σησαμέλαιο, ενώ την άλλη άκρη την κρατάμε με το άλλο μας χέρι. Γυρίζουμε το πιρούνι κυκλικά, ώστε η λωρίδα να τυλιχθεί σε ρολό μέσα στο σκεύος. Μόλις σκληρύνει και βγάλει φουσκάλες είναι έτοιμη. Τότε την βγάζουμε από το λάδι με μία τρυπητή κουτάλα και την τοποθετούμε σε ένα μεγάλο κομμάτι απορροφητικό χαρτί για να στραγγίσει. Συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία μέχρι να τελειώσει όλη η ζύμη. Όταν στραγγίσουν όλες οι δίπλες, τις τοποθετούμε σε πιατέλα, τις περιχύνουμε με το χρυσό σιρόπι και τις πασπαλίζουμε με την κοπανισμένη καρυδόψιχα.