

# ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



## Πουράκια με χαλβά

### ΥΛΙΚΑ

- 1 πακέτο (500 γρ.) φύλλα κρούστας
- 1 κιλό Μακεδονικού Χαλβά αμύγδαλου
- 2 κούπες ψιλοκομμένα καρύδια
- 1/2 κούπας δαμάσκηνα ψιλοκομμένα
- 2 κουταλάκια κανέλα σε σκόνη
- 100 γρ. βούτυρο
- ζάχαρη άχνη

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβετε το χαλβά σε μικροσκοπικά κομμάτια. Τον αναμιγνύετε με τα καρύδια τα δαμάσκηνα και την κανέλα. Στη συνέχεια ετοιμάζετε τα φύλλα.

Τα ξεδιπλώνετε και τα κόβετε οριζόντια και κάθετα σε τέσσερα κομμάτια. Βάζετε τα κομμάτια των φύλλων το ένα πάνω στο άλλο και τα σκεπάζετε με υγρή πετσέτα. Παίρνετε ένα φύλλο και αφού λιώσετε το βούτυρο, με ένα πινέλο το βουτυρώνετε. Βάζετε στην μικρή πλευρά μια κουταλιά από το μίγμα του χαλβά.

Απλώνετε το μίγμα να καλύψει όλη την πλευρά αφήνοντας ένα εκατοστό στις δύο άκρες.

Διπλώνετε πάνω στο χαλβά τις δύο μακριές πλευρές και τυλίγετε σε σφιχτό ρολό το φύλλο.

Τοποθετείτε τα πουράκια σε βουτυρωμένο ταψί και τα ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° μέχρι να ροδίσουν.

Βγάζετε τα πουράκια από το φούρνο, τα αφήνετε να γίνουν χλιαρά και τα πασπαλίζετε με άχνη ζάχαρη.