



Πουράκια με καρύδια και σοκολάτα



Υλικά για 10 άτομα:

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

- 230γρ καρύδια σπασμένα στο μούλτι
- 45γρ σταγόνες σοκολάτας 100% κακάο (ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ) σπασμένες σε μικρά κομματάκια στο μούλτι
- 75γρ ζάχαρη καρύδας
- 2 κ.γ. κανέλα
- 1/4 κ.γ. μπαχάρι
- 150γρ σιρόπι αγάβης
- 30γρ λιωμένο άοσμο λάδι καρύδας



ΓΙΑ ΤΑ ΦΥΛΛΑ

- 5 φύλλα κρούστας ψυγείου χωρίς αυγό
- 50γρ λιωμένο άοσμο λάδι καρύδας
- λίγη κανέλα και ζάχαρη καρύδας για το πασπάλισμα από πάνω
- προαιρετικά λίγο σιρόπι αγάβης (αν θέλετε να τα σιροπιάσετε μετά το ψήσιμο)

Εκτέλεση:

1. Ανακτέψτε όλα τα υλικά της γέμισης σε ένα μπωλ. Χωρίστε 5 μερίδες των 106γρ περίπου.
2. Λαδώστε ένα φύλλο με ένα πινέλο και τοποθετήστε μία μερίδα γέμισης στην άκρη κατά μήκος (στην κοντή πλευρά του φύλλου). Τυλίξτε το διπλώνοντας στην πορεία και τις άκρες του και τοποθετήστε σε λαδωμένο ταψί.
3. Λαδώστε πολύ καλά τα πουράκια σε όλες τις πλευρές τους και από έξω και πασπαλίστε λίγη κανέλα και λίγη ζάχαρη καρύδας.
4. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο για 20-25 λεπτά (ανάλογα με το φούρνο) μέχρι να ροδίσουν. Προαιρετικά μπορείτε να ρίξετε λίγο σιρόπι αγάβης από πάνω μόλις τα βγάλετε από το φούρνο και ενώ είναι ακόμα καυτά. Εγώ τα προτιμώ χωρίς αλλά γούστα είναι αυτά!

