

Νηστίσιμα κρουασάν

Υλικά:

- 1 φλιτζάνι ταχίνι
- 1 κ' $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι χλιαρό νερό
- 1 φλιτζάνι χυμό πορτοκάλι
- Ξύσμα πορτοκαλιού
- 1 φακελάκι μαγιά
- 1 κουταλάκι μαχλέπι
- 1 κουταλάκι κακούλε
- Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλάκι μαστίχα σκόνη

Εκτέλεση:

Λιώνουμε την μαγιά στο χλιαρό νερό και προσθέτουμε τη ζάχαρη, το χυμό και το ταχίνι. Ανακατεύουμε ώστε να ενωθούν τα υλικά καλά και προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού, το μαχλέπι, το κακούλε και τη μαστίχα. Ανακατεύουμε και στη συνέχεια ρίχνουμε το αλεύρι μέχρι η ζύμη να γίνει ελαστική και να μη κολλάει στα χέρια. Την αφήνουμε σκεπασμένη σε ζεστό μέρος για 30'.

Στη συνέχεια χωρίζουμε την ζύμη σε μπαλάκια σε μέγεθος πορτοκαλιού. Κάθε μπαλάκι το ανοίγουμε σε στρόγγυλο φύλλο, με την βοήθεια ενός πλάστη. Το φύλλο αυτό το κόβουμε σε 4 κομμάτια. Στην άκρη κάθε κομματιού μπορούμε να βάλουμε μικρή ποσότητα από μαρμελάδα της αρεσκείας μας ή σοκολάτα κουβερτούρα σε σταγόνες. Τυλίγουμε σε σχήμα κρουασάν.

Μεταφέρουμε σε ταψί τα κρουασάν και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 15'.

Καλή επιτυχία και.....καλή απόλαυση!!!