

Μελοπιτάκια

(νησισίμα-αλάδωτα-υγιεινά)

Υλικά

- 1 μπρίκι χλιαρό νερό (περίπου 300ml)
- 1 κουταλάκι γλυκού ξηρή μαγιά
- 1 κουταλιά σούπας μέλι
- Αλεύρι ντίνκελ 1050 (όσο πάρει)
- Κανέλα Κεϋλάνης για το πασπάλισμα

Εκτέλεση

Αρχικά, ρίχνουμε το χλιαρό νερό σε ένα μπολ. Έπειτα, προσθέτουμε τη μαγιά. Κατόπιν, το μέλι. Στη συνέχεια, προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, χτυπώντας με ένα πιρούνι, ώστε να δημιουργηθεί ένας πηχτός λείος χυλός. Αφήνουμε τον χυλό στην άκρη για τουλάχιστον 1 ώρα, για να «ξεκουραστεί» και να φουσκώσει. Για να δημιουργήσουμε τα μελοπιτάκια, παίρνουμε μια κουταλιά της σούπας από τον χυλό και βάζουμε σε ζεστό αντικολλητικό σκεύος, γυρνώντας κάθε φορά και από τις δύο πλευρές. Σερβίρονται με μέλι και κανέλα.

