



# Δίπλες

*by Jim Var & F stath*



## Υλικά

- 5 αβγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 κ.σ. λάδι
- 2 βανίλιες
- 2 κ.γ. αλάτι
- 2 κ.γ. ζάχαρη
- ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 25 ml ούζο – το ούζο και το μπέικιν τα αναμειγνύουμε
- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις – όσο πάρει η ζύμη



# Εκτέλεση

- Χτυπάμε πολύ καλά τα αυγά.
- Προσθέτουμε όλα τα υλικά στα αυγά - εκτός από το αλεύρι - και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε το κοσκινισμένο αλεύρι –όσο πάρει – έτσι ώστε να φτιάξουμε μία ζύμη που δεν θα κολλάει στα χέρια.
- Σκεπάζουμε τη ζύμη με μία υγρή πετσέτα και τη βάζουμε στο ψυγείο για μία ώρα.
- Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο πολύ λεπτό.
- Κόβουμε το φύλλο σε κομμάτια μεγέθους που θέλουμε και τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά με ελαιόλαδο ή σπορέλαιο και από τις δύο μεριές, μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφένιο χρώμα.
- Βγάζουμε από τηγάνι και τις αφήνουμε μέχρι να στεγνώσουν σε απορροφητικό χαρτί.
- Μόλις στεγνώσουν τις περιχύνουμε με μέλι και σπασμένα καρύδια.