



## Τραγανά πουγκιά με σοκολάτα και κεράσια!

Μερίδες: 10-12, Χρόνος Προετοιμασίας: 10', Χρόνος Ψησίματος: 12-14'

### Υλικά

- 6 φύλλα κρούστας
- 100 γρ. βούτυρο αγελαδινό λιωμένο
- 150 γρ. κεράσια
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- 250 γρ. ανθότυρο ανάλατο
- 80 γρ. κουβερτούρα
- 50 γρ. μέλι (προαιρετικά για έξτρα γλύκα)

### Εκτέλεση

1. Απλώνουμε τα φύλλα στον πάγκο και τα κόβουμε στα 4.
2. Βουτυρώνουμε το κάθε φύλλο και ενώνουμε 2 φύλλα μαζί. Με τα χέρια σχηματίζουμε πουγκάκια τα οποία στριμώνουμε μεταξύ τους σε ένα ταψί. Μπορούμε αν θέλουμε να βάλουμε το κάθε πουγκάκι σε μια χάρτινη φόρμα cupcake για να κρατήσει το σχήμα του.
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 180°C για 12-14 λεπτά, μέχρι να ροδοκοκκινήσουν. Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσουν τελείως.
4. Όσο ψήνονται τα πουγκάκια, καθαρίζουμε τα κεράσια και τα ανακατεύουμε με τη ζάχαρη. Τα αφήνουμε στην άκρη.
5. Ψιλοκόβουμε τη σοκολάτα και την προσθέτουμε στο ανθότυρο. Ανακατεύουμε καλά με ένα πηρούνι.
6. Γεμίζουμε τα πουγκάκια με το μείγμα ανθότυρου-σοκολάτας.



7. Στολίζουμε με τα κεράσια και σερβίρουμε.

**#Love #Only,**  
**Madame Ginger**