



Δαμασκηνόπιτα νηστίσιμη

Μερίδες: 8

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 45-50 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 20 λεπτά

Σκεύος: ταρτιέρα διαμέτρου 28 εκ.

Υλικά

- [250 γρ. δαμάσκηνα SUNSWEET®](#)
- 150 ml καυτό νερό
- 30 ml κονιάκ
- 80 γρ. ζάχαρη καστανή
- 100 γρ. αμύγδαλα λευκά τριμμένα
- 2 κ.γ. κανέλα
- 6 φύλλα κρούστας
- ελαιόλαδο για τα φύλλα

Εκτέλεση

- 1) Παίρνουμε τα μισά δαμάσκηνα [SUNSWEET®](#) και τα βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων. Τα περιχύνουμε με το καυτό νερό και τα χτυπάμε να πολτοποιηθούν.
- 2) Μεταφέρουμε σε μπολ, προσθέτουμε τα αμύγδαλα, τη ζάχαρη, την κανέλα και το κονιάκ και ανακατεύουμε.
- 3) Τα υπόλοιπα δαμάσκηνα τα χοντροκόβουμε με μαχαίρι και τα προσθέτουμε στο μπολ. Ανακατεύουμε να ενωθούν καλά τα υλικά.
- 4) Λαδώνουμε μια ταρτιέρα και τοποθετούμε τα τρία φύλλα κρούστας, το ένα πάνω στο άλλο, λαδώνοντάς τα.
- 5) Απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση.



6) Καλύπτουμε με τα υπόλοιπα 3 φύλλα, λαδώνοντάς τα καλά. Κλείνουμε το γέισο της πίτας και το λαδώνουμε και αυτό.

7) Χαράζουμε την πίτα σε κομμάτια.

8) Ψήνουμε τη δαμασκηνόπιτα σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C στον αέρα, για 45-50 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει η ζύμη.

9) Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε σε θερμοκρασία δωματίου.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**