

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΧΙΟΝΑΚΙΑ ΜΕ ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ

500 γρ. ινδική καρύδα
1 ζαχαρούχο γάλα
30 κερασάκια γλασέ κομμένα στη μέση
1 φλυτζάνι ινδοκάρυδο για το πασπάλισμα

Βάζουμε το ζαχαρούχο σε ένα μπωλ, προσθέτουμε την ινδική καρύδα μέχρι να γίνει μείγμα που πλάθεται. Παίρνουμε ένα κομμάτι ζύμης μικρό, το πλάθουμε σε στρογγυλό σχήμα σαν μανταρινάκι. κάνουμε λακούβα από πάνω και βάζουμε το μισό κερασάκι. Σε λαμαρίνα με λαδόκολλα τα ψήνουμε στους 150 στον αέρα για 15 λεπτά και αμέσως όπως είναι καυτά τα πασπαλίζουμε με την καρύδα.

Σούλα Κόκλα

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

- 1 Βιτάμ
- 1 φαρίνα
- 2 βανίλιες
- 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 2 αυγά
- λίγο κονιάκ ή λικέρ
- 1 κούπα ζάχαρη κρυσταλλική

Χτυπάμε το βιτάμ με τη ζάχαρη . Ρίχνουμε ένα -ένα τα αυγά και το κονιάκ. Στο τέλος την φαρίνα,τις βανίλιες,και το μπέικιν.
Τα κόβουμε με κουπ-πασε χριστουγεννιάτικα σχέδια.Ψήνουμε στον αέρα για 12 περίπου λεπτά.

Σοφία Μπακασίνη

Καρβελάκι γεμιστό

Υλικά

- . 1 καρβελάκι (στρογγυλό) ψωμί του ενός κιλού.
- . 250 γρ. κοτόπουλο βρασμένο και κομμένο σε μικρά κομμάτια.
- . 1 φλυτζάνι κίτρινο τυρί κομμένο σε κυβάκια.
- . λίγη σάλτσα ντομάτας.

Εκτέλεση

1. Κόβουμε ένα καπάκι (σαν καπελάκι)από το ψωμί.
2. Αδειάζουμε προσεκτικά την ψίχα του ψωμιού.
3. Αναμειγνύουμε το κοτόπουλο και το τυρί με τη σάλτσα και την ψίχα που βγάλαμε.
4. Ξαναγεμίζουμε το καρβελάκι, το τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο και το ψήνουμε για 2 ώρες στο φούρνο σε σιγανή φωτιά (100 βαθμούς).
5. Κόβουμε το καρβέλι μας στο τραπέζι σε φέτες τριγωνικές σαν πίτα.

Καλή όρεξη!!!

Πανωραία Χρόνη

ΣΦΟΛΙΑΤΙΝΙΑ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ

1 φακελάκι κρέμα για μιλφειν
1 πακέτο σφολιατινια
ξύσμα σοκολάτας ή ξηρούς καρπούς για επικάλυψη.

Φτιάχνουμε την κρέμα όπως αναφέρεται στη συσκευασία. Σπάμε τα σφολιατινια σε τρίμματα . Σε ένα ποτηράκι βάζουμε ανά στρώσεις μια κρέμα, μια σφολιατινια όσες φορές θέλουμε και το γαρνίρουμε με ξύσμα σοκολάτας ή με ότι άλλο μας εμπνέει. Εύκολο και νόστιμο!!

Ευαγγελία Καρανάσιου

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ



Υλικά και εκτέλεση:

Φτιάχνω το σιρόπι και το αφήνω να κρυώσει:

- 500ml νερό
- 800gr ζάχαρη
- 200gr μέλι
- Ξύλο κανέλλας, γαρύφαλλο
- Μισό πορτοκάλι

Ετοιμάζω το ζυμάρι ανακατεύοντας με τη σειρά:

- 400ml χυμό πορτοκάλι
- 600ml ελαιόλαδο απαλό
 - 30ml κονιάκ
 - 50gr ζάχαρη άχνη
- 1κ.γ. κανέλλα τριμμένη
- 1/2κ.γ. γαρύφαλλο τριμμένο
 - 15gr baking powder
 - 200gr σιμιγδάλι ψιλό
- 950gr αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Ψήνω στους 180 °C για 25 λεπτά περίπου ή μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα.

Σιροπιάζω τα καυτά μελομακάρονα σε κρύο σιρόπι για 30 δευτερόλεπτα.

Μπορώ να διακοσμήσω κατά βούληση με τριμμένο καρύδι, σοκολάτα λευκή, κουβερτούρα, κ.α.

Παναγιώτα Αναγνωστοπούλου

Βασιλόπιτα

Υλικά

- 🍰 5 αυγά
- 🍰 430γρ. ζάχαρη
- 🍰 110ml γάλα φρέσκο
- 🍰 110ml χυμός πορτοκαλιού
- 🍰 250γρ. βούτυρο γάλακτος λιωμένο
- 🍰 25ml κονιάκ
- 🍰 125γρ. καρύδια ψιλοκομμένα
- 🍰 150γρ. νιφάδες ή παγιέτες σοκολάτας
- 🍰 1/2 κουταλάκι του γλυκού σκόνη κανέλα
- 🍰 1/4 κουταλάκι του γλυκού σκόνη γαρύφαλλο
- 🍰 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 🍰 1/2 κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα
- 🍰 2 βανίλια
- 🍰 1 πρέζα αλάτι
- 🍰 500γρ. farina up



Μέθοδος παρασκευής

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη για 8 λεπτά (να αφρατέψει).

Προσθέτουμε τους κρόκους και χτυπάμε καλά.

Προσθέτουμε την κανέλα και το γαρύφαλλο.

Διαλύουμε τη σόδα στο χυμό πορτοκαλιού και το ρίχνουμε στο μείγμα.

Προσθέτουμε το αλάτι, τη βανίλια και χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ.

Κοσκινίζουμε το farina up και το μπέικιν πάουντερ και το προσθέτουμε εναλλάξ με το γάλα και το κονιάκ.

Προσθέτουμε τα καρύδια και την σοκολάτα και ανακατεύουμε.

Με τα ασπράδια φτιάχνουμε μία μαρέγκα και την ενσωματώνουμε στο μείγμα ανακατεύοντας απαλά.

Στρώνουμε μία λαδόκολλα σε ένα ταψί.

Ρίχνουμε από πάνω το μείγμα και στρώνουμε την επιφάνεια απαλά.

Ψήνουμε στο φούρνο στους 170°C για 45 με 50 λεπτά. Βγάζουμε τη Βασιλόπιτα από το ταψί, αφαιρούμε τη λαδόκολλα και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Γιώργος Αναστόπουλος

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



Συστατικά

- 1 κοτόπουλο, γύρω στο 1 ½ κιλό
 - 2 κουταλιές ελαιόλαδο
 - Ρίγανη, αλάτι, πιπέρι
- Γέμιση: 1 κοφτή κουταλιά βούτυρο
 - 1 κουταλιά λάδι
- Τα συκωτάκια του κοτόπουλου ψιλοκομμένα
 - 250 γρ. κιμάς
 - 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
 - 1 μικρό φλιτζανάκι ρύζι για πιλάφι
- 2 κουταλιές κουκουνάρια, ελαφρά καβουρδισμένα σε αντικολλητικό τηγάνι χωρίς λάδι
- 2 κουταλιές ψιλά σταφιδάκια, μουλιασμένα σε ¼ φλ. ζεστό νερό + 1 κουταλιά μπράντι
 - 1 κουταλιά ψιλοκομμένος μαϊντανός
- 1 φλ. ζωμός κότας (σπιτικός, ή φτιαγμένος με ½ κύβο ζωμού)
 - αλάτι, πιπέρι

Βήματα

- **Ετοιμάζετε πρώτα τη γέμιση:**
 - Βήμα 1

Ζεσταίνετε το βούτυρο με το λάδι σε μεγάλο κατσαρόλι και σοτάρετε μέσα τα συκωτάκια, τον κιμά και το κρεμμύδι, μέχρι να ροδίσουν ελαφρά.

- Βήμα 2

Προσθέτετε το ρύζι και το ανακατεύετε να ζεσταθεί καλά και ύστερα ρίχνετε μέσα τα κουκουνάρια, τα σταφιδάκια με το νερό τους, το μαϊντανό και τέλος ½ φλ. από το ζωμό.

- Βήμα 3

Αλατοπιπερώνετε, χαμηλώνετε τη φωτιά, σκεπάζετε την κατσαρόλα (ή το τηγάνι) και αφήνετε τη γέμιση να πιει όλα τα υγρά της.

- Βήμα 4

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C.

- Βήμα 5

Γεμίζετε το άνοιγμα της κοιλιάς του με το μίγμα και κλείνετε στεγανά (όσο μπορείτε) το στόμιο της κοιλότητας με οδοντογλυφίδες (αν χρειαστεί, για να κλείσει πιο στεγανά, σκεπάζετε την κοιλότητα με ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο).

- Βήμα 6

Το βάζετε σε ένα ταψί με το στήθος προς τα πάνω, το αλείφετε με το ελαιόλαδο, το αλατοπιπερώνετε και το πασπαλίζετε με ρίγανη.

- Βήμα 7

Διπλώνετε (αν θέλετε) τις φτερούγες του κάτω από την πλάτη.

- Βήμα 8

Βάζετε μέσα στο ταψί τον υπόλοιπο ζωμό (½ φλ.) και το ψήνετε για 1 ¼-1 ½ ώρα ή μέχρι να ροδίσει καλά και όταν τρυπάτε το μπουτί του με σουβλάκι, τα υγρά που βγαίνουν να είναι διαυγή.

- Βήμα 9

Το βγάζετε από το φούρνο και το κρατάτε σκεπασμένο χαλαρά με αλουμινόχαρτο για 10-15 λεπτά, πριν το σερβίρετε.

Γιώργος Παρίσης

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ
(pate sablee)



Υλικά και εκτέλεση:

Χτυπάω στο μίξερ:

- 250gr βούτυρο αγελάδας
- 250gr ζάχαρη

Στη συνέχεια αφαιρώ από το μίξερ και προσθέτω με τη σειρά:

- 7gr κακάο
- 7gr κανέλλα
- 5gr baking powder
- 1 πρέζα αλάτι
- 125gr γάλα
- 450gr αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Μόλις ενσωματωθούν όλα τα υλικά, τυλίγω το ζυμάρι με σελοφάν και το αφήνω στο ψυγείο να ξεκουραστεί και να σφίξει. Κόβω σε ότι σχήμα θέλω και ψήνω στους 170 °C για 15 λεπτά ή μέχρι να πάρουν ένα όμορφο χρώμα. Διακοσμώ τα μπισκότα με σοκολάτα, ζαχαρόπαστα, κ.α.

Παναγιώτα Αναγνωστοπούλου

ΚΕΪΚ ΚΑΡΟΤΟΥ

4 φλυτζάνια καρότο τριμμένο, 1 και 3/4 φλυτζάνι μαύρη ζάχαρη, 1 φλυτζάνι ηλιέλαιο, 1/2 φλυτζάνι καρύδα, 1/2 φλυτζάνι σταφίδες ξανθές, 4 αυγά, 1 κουταλάκι γλυκού κανέλα, 2 βανίλιες, 2 κουτ. γλυκού μπέικιν, 2 κουτ. γλυκού σόδα, 2 φλυτζάνια μαλακό αλεύρι.

Ρίχνουμε σε ένα μπωλ όλα τα υλικά, τα ανακατεύουμε με το χέρι, προσθέτουμε το αλεύρι λίγο-λίγο. Το ψήνουμε στους 200, στις αντιστάσεις, για μία ώρα και δέκα λεπτά. Μετά τα 15 λεπτά σκεπάζουμε το γλυκό μέσα στον φούρνο. Αφού κρυώσει, το περιλούουμε με μια κρέμα που έχει ως εξής: 300 γρ. philadelphia, 1 βανίλια, 90 γρ βιτάμ, 280 γρ άχνη. Χτυπάμε αυτά τα υλικά σε ένα μείγμα και το αλείφουμε από πάνω.

Σούλα Κόκλα

ΜΗΛΟΠΙΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ

1 φλυτζάνι τσαγιού βιτάμ
1/2 φλυτζάνι ζάχαρη
1/2 φλυτζάνι κονιάκ
1 κουταλιά μπέικιν πάουντερ
3 φλυτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
5 μήλα μεγάλα κομμένα κομματάκια
1/2 φλυτζάνι ζάχαρη και κανέλα στα μήλα

Χτυπάμε με το χέρι τη ζάχαρη και το βιτάμ. Βάζουμε μετά το αλεύρι με το μπέικιν. Στρώνουμε σε ένα ταψάκι το μισό ζυμάρι από κάτω, ρίχνουμε τα μήλα στη μέση και την υπόλοιπη ζύμη την βάζουμε από πάνω. Ψήνουμε για 45 λεπτά στους 180 και καλή επιτυχία!!

Σοφία Μπακασίνη

Βασιλόπιτα κέικ

380 γρ. μαργαρίνη, 350 γρ. ζάχαρη, 6 αυγά, ξύσμα από 1 πορτοκάλι, 80 γρ. χυμό πορτοκάλι (ή 80 γρ. κονιάκ), 700 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 6 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ, 300 γρ. γιαούρτι στραγγιστό.

Χτυπάμε τη μαργαρίνη, τη ζάχαρη και τα αυγά σε μπολ ώσπου να αφρατέψουν. Προσθέτουμε το ξύσμα και το χυμό πορτοκάλι.

Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και το ρίχνουμε στο μείγμα εναλλάξ με το γιαούρτι. Ρίχνουμε το μείγμα σε αλειμμένο με μαργαρίνη και αλευρωμένο ταψάκι και ψήνουμε για 45' λεπτά σε φούρνο προθερμασμένο στους 200 βαθμο. Για 8 με 10 άτομα

Καλή επιτυχία!!!

Πανωραία Χρόνη

Επιμέλεια παρουσίασης Άννα Στάση.

