

ΒΙΒΛΙΟ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ
από τους μαθητές του Δ1



Χριστουγεννιάτικη Εργασία
στο μάθημα της Πληροφορικής

Σχ. Έτος 2015-2016

Χριστουγεννιάτικο Γρήγορο Μιλφείγ



Υλικά

- 2 πακέτα σφολιάτα (περιέχει 2 φύλλα το κάθε πακέτο)
- 1 φλυτζάνι ζάχαρη κρυσταλλική λευκή ή καστανή (για τα φύλλα)
- 8-10 κουταλιές βούτυρο λιωμένο (το φρέσκο δίνει άρωμα και γεμάτη γεύση)
- 1 πακέτο κρέμα στιγμής για μιλφείγ
- $\frac{1}{2}$ λίτρο γάλα φρέσκο
- 2 κουτιά κρέμα γάλακτος (400 γρ. συνολικά)
- 3 κουταλιές σούπας ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κάψουλα βανίλια
- Λίγα μύρτιλλα για διακόσμηση
- 1 φλυτζάνι ζάχαρη άχνη

Λίγα μυστικά ακόμα

- Τα φύλλα τα βγάζουμε από το ταψί αφού κρυώσουν για να μην σπάσουν.
- Τα φύλλα πρέπει να ξεπαγώσουν καλά πριν τα τοποθετήσετε στο ταψί για να ψηθούν.
- Τρώγεται πάντα φρέσκο και διατηρείται στο ψυγείο.
- Η συνταγή αυτή είναι ίδια με το Μιλφείγ του Κωνσταντινίδη. Την είχα βρεί σε ένα παλιό site εταιρίας με ζύμες.

Εκτέλεση

1. Χτυπάτε την κρέμα στιγμής σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου και τοποθετείτε στο ψυγείο.
2. Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος με τις 3 κουταλιές ζάχαρη σε σαντιγύ και τοποθετείτε στο ψυγείο.
3. Παίρνετε το κάθε φύλλο το στρώνετε σε ελαφρά βουτυρωμένο ταψί και το τρυπάτε με ένα πιρούνι σε όλη του την επιφάνεια κοντά κοντά. Αλείφετε με 2 κουταλιές περίπου βούτυρο και πασπαλίζετε με την κρυσταλλική ζάχαρη. Ψήνετε σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου.
4. Βγάζετε την κρέμα μιλφείγ από το ψυγείο και ενσωματώνεται 3 κουταλιές της σούπας σαντιγύ.
5. Αφού κρυώσουν τα φύλλα τοποθετείται σε πιατέλα και γεμίζεται ως εξής: φύλλο-κρέμα τρεις φορές, το τέταρτο φύλλο το κρατάτε.
6. Στρώνεται και την σαντιγύ πάνω από την τελευταία στρώση κρέμας και σπάζεται το 4ο φύλλο σε χοντρά κομμάτια.
7. Στο τέλος ρίχνεται την βανίλια στην ζάχαρη άχνη και πασπαλίζετε όλο το γλυκό πλούσια.
8. Διακοσμείτε με μύρτιλλα.

Επιλογή της Μαρίας Καραμουκλή

Υπέροχη σκεπαστή πίτσα πεπερόνι με ζύμη κρουασάν

Υλικά

- 1 κουτί φρέσκια ζύμη για μικρά κρουασάν ζύμη Pillsbury των 230 γρ.
- 1/2 φλ. τσαγιού σάλτσα ντομάτας έτοιμη ή σπιτική
- 3/4 φλ. τσαγιού τριμμένο τυρί τσένταρ
- 10-12 φέτες πεπερόνι

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς.
2. Ξεδιπλώνετε πάνω σε λαδόχαρτο το φύλλο. Με τα δάχτυλά σας πιέζετε τις "τρύπες-ραφές" για να κλείσουν και "σφραγίσουν". Με ένα πλάστη ανοίγετε το φύλλο μέχρι να δημιουργήσετε ένα ορθογώνιο διαστάσεων 35 X 25 εκ. περίπου.
3. Αλείψετε κατά μήκος το κέντρο της ζύμης με τη σάλτσα ντομάτας αφήνοντας περιθώριο επάνω και κάτω 3 εκ. περίπου για να διπλώνεται. Πασπαλίζετε πάνω από τη σάλτσα το τριμμένο τυρί και πάνω από το τυρί στρώνετε το πεπερόνι
4. Με ένα κόφτη για πίτσα ή κοφτερό μαχαίρι, κόψτε τη ζύμη λοξά σε λωρίδες και από τις δύο πλευρές αριστερά και δεξιά. Αρχίζετε να σκεπάζετε τη γέμιση με μια μια εναλλάξ τις λωρίδες, λοξά τη μία πάνω στην άλλη ώστε να δημιουργήσετε μια "πλεξίδα". Εναλλακτικά, σκεπάζετε τη πίτσα γυρίζοντας τα περιθώρια ζύμης επάνω κάτω και το υπόλοιπο φύλλο από αριστερά και δεξιά και τα σφραγίζετε πατώντας με τα χέρια σας.
5. Μεταφέρετε τη πίτσα μαζί με το χαρτί ψησίματος στο ταψί και ψήνετε στο προθερμασμένο φούρνο για 20 λ περίπου μέχρι να ροδοκοκκινίσει ελαφρώς. Τη σεβρίρετε ζεστή και την απολαμβάνετε.

Επιλογή του Μάρκου Μαθιουδάκη



Γαλοπούλα Χριστουγεννιάτικη με γέμιση

Υλικά

- 1 γαλοπούλα γύρω στα 4 κιλά
- 3 κουταλιές βούτυρο μαλακό
- 1 κλαδάκι φρέσκο θυμάρι
- Ξύσμα από μισό πορτοκάλι

Για τη γέμιση

- 1/4 φλ. Ελαιόλαδο
 - τα εντόσθια ψιλοκομμένα
 - 300 γραμμ. χοιρινός κιμάς, μία φορά περασμένος
 - 300 γραμμ. μοσχαρίσιος κιμάς, μία φορά περασμένος
 - 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
 - 1 φλ. Κονιάκ
 - 15 δαμάσκηνα κομμένα στα δύο
 - 15 κάστανα βρασμένα, κομμένα στα δύο
 - 2 μήλα καθαρισμένα και κομμένα σε καρέ
 - 1/2 φλ. καρυδόπιχα χοντροκομμένη
 - 1/2 φλ. κουκουνάρι καβουρντισμένο
 - 1/2 κ. γλ. ξύσμα πορτοκαλιού
 - 2 φλ. τσαγιού κυβάκια από μπαγιάτικο ψωμί
 - αλάτι
 - φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ### Για την σάλτσα (προαιρετικά)
- όλα τα υγρά του

Εκτέλεση

Γέμιση :

1. Αλείφουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο τα καρεδάκια ψωμιού και τα ψήνουμε για 6 - 7 στους 200οC, να ροδίσουν.Καθαρίζουμε τις μεμβράνες από τα εντόσθια. Τα πλένουμε και τα ψιλοκόβουμε. Σε μεγάλο τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ροδίζουμε τον κιμά και τα εντόσθια για 6 - 7.
2. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και συνεχίζουμε το σωτάρισμα για 4 - 5. Σβήνουμε με το κονιάκ. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά, δαμάσκηνα, κάστανα, ψωμί, μήλα, καρύδι, κουκουνάρι, ξύσμα, και αλατοπιπερώνουμε. Ανακατεύουμε καλά και αποσύρουμε από τη φωτιά.
3. Για τη γαλοπούλα: αν η γαλοπούλα είναι κατεψυγμένη πρέπει να μείνει 2 24ωρα στην συντήρηση για να ξεπαγώσει σωστά. Ζητάμε από τον κρεοπώλη να αφαιρέσει το λαιμό και τις άκρες από τις φτερούγες (για το ζωμό). Αφήνουμε το πουλερικό σε θερμοκρασία δωματίου (από το ψυγείο) για 45. Αφαιρούμε με το χέρι όσο περισσότερο λίπος μπορούμε από την κοιλιά (από το άνοιγμα). Ενώνουμε το βούτυρο, το θυμάρι και το ξύσμα και ανασηκώνουμε ελαφρά το δέρμα από το κρέας. Αλείφουμε εσωτερικά ανάμεσα στο δέρμα και το ψαχνό. Αυτό θα βοηθήσει ώστε να ψηθεί χωρίς να στεγνώσει. Θα λαρδώνει δηλαδή το ψαχνό κατά την διάρκεια του ψησίματος.
4. Τραβάμε το δέρμα του λαιμού και το στερεώνουμε, αφού το γυρίσουμε προς τα πάνω, με οδοντογλυφίδα ή το ράβουμε για να κλείσει από πάνω. Αλατοπιπερώνουμε την κοιλιά και γεμίζουμε με τη γέμιση με το χέρι ή κουτάλι όχι ασφυκτικά για να ψήνεται. Αφήνοντας την θερμότητα να εισχωρεί σωστά. Την γέμιση που περισσεύει την τυλίγουμε σε λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και την ψήνουμε στο πλάι.
5. Ράβουμε ή δένουμε τη γαλοπούλα ώστε τα πόδια και οι φτερούγες να είναι κολλημένα στο σώμα. Αφενός για να κρατήσει ωραίο σχήμα με το ψήσιμο και αφετέρου

ψησίματος (που έμειναν στο ταψί)

- 3 κ.σ. Αλεύρι
- 1 φλ. τσαγιού μαυροδάφνη
- 1 φλ. λευκό ξηρό κρασί
- 1 λίτρο ζυμός κότας
- 1 κλαδάκι δεντρολίβανο ή θυμάρι
- Γλάσο ψησίματος
- 1 ΚΣ μέλι
- 1 ΚΣ βούτυρο
- 1/2 φλ χυμός πορτοκάλι

για να συγκρατήσουμε τους χυμούς και την υγρασία στο εσωτερικό της. Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο (2 κ.σ.) στις παλάμες και αλείφουμε εξωτερικά.

Αλατοπιπερώνουμε. Την τοποθετούμε σε ρηχό ταψί με το στήθος προς τα πάνω, ιδανικά πάνω σε σχάρα για να στάζει το λίπος.

6. Έχουμε προθερμάνει καλά τον φούρνο, στους 220οC σε αντιστάσεις και την τοποθετούμε στην τελευταία σχάρα. Ψήνουμε για 40, να ροδίσει. (Όταν ψήνουμε σε δυνατό φούρνο το δέρμα και το κρέας ψήνονται σχηματίζοντας προστατευτικό στρώμα και έτσι οι χυμοί του κρέατος μεταφέρουν τη θερμότητα στο εσωτερικό ώστε να ολοκληρωθεί το ψήσιμο σωστά.) Μετά από 45 χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 160οC. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για περίπου 3 ώρες. Σε γενικές γραμμές όσα κιλά είναι η ωμή γαλοπούλα τόσες ώρες ψήσιμο θέλει. Παίζει μεγάλο ρόλο και το σκεύος που την ψήνουμε.
7. Για να μη στεγνώσει το κρέας και μας αρπάξει το δέρμα, αλείφουμε τακτικά με πινέλο κατά τη διάρκεια του ψησίματος με τα υγρά του ταψιού, κάθε 20. Αν αρχίσει να αρπάζει το στήθος, σκεπάζουμε με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο.
8. Για να σιγουρευτούμε ότι είναι έτοιμη, μπήγουμε σουβλί στο μπούτι. Αν το υγρό που τρέχει είναι ροζέ, σημαίνει ότι θέλει επιπλέον ψήσιμο. Αν βγαίνει διάφανο, είναι έτοιμη. αν πάλι τρέχουν υπερβολικά ζουμιά διάφανα , τότε πρέπει να ψήσουμε λίγη παραπάνω ώρα. Αν θέλουμε να γυαλίζει η πέτσα της την αλείφουμε με γλάσο μέλι, βούτυρο, πορτοκάλι . Τη βγάζουμε από το φούρνο, την καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο για 20, να ανακτήσει τους χυμούς της, που με το ψήσιμο βγαίνουν με τη μορφή φυσαλίδων στην επιφάνεια, για να μην νοτίσει η πέτσα σκίζουμε σε δυο τρεις πλευρές το αλουμινόχαρτο να φεύγει ο ατμός.
9. Για την σάλτσα : Γέρνουμε το ταψί και αφαιρούμε όσο περισσότερο λίπος μπορούμε με κουτάλι. Τα υπολείμματα του ταψιού είναι πολύ νόστιμα σε γεύση. Βάζουμε το ταψί στο μάτι της κουζίνας σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και πασπαλίζουμε με το αλεύρι. Αφήνουμε να ψηθεί το αλεύρι για 3 - 4,

ανακατεύοντας με σύρμα. Προσθέτουμε το κρασί και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για να αποφύγουμε το σβόλιασμα της σάλτσας. Τέλος προσθέτουμε και το ζυμό - ζεστό πάντα - ανακατεύοντας με σύρμα. Βράζουμε τη σάλτσα, προσθέτουμε και τυχόν υγρά από την πιατέλα που φυλάμε τη γαλοπούλα για να ενισχύσουμε τη σάλτσα. Αρωματίζουμε με το δεντρολίβανο ή το θυμάρι και αλατοπιπερώνουμε. Σιγοβράζουμε 8 - 10, μέχρι να πυκνώσει. Σουρώνουμε τη σάλτσα και τη διατηρούμε ζεστή. Σερβίρουμε τη γαλοπούλα ολόκληρη, με τη σάλτσα σε σαλτσιέρα. Συνοδεύουμε με 2 - 3 διαφορετικές γαρνιτούρες.

Επιλογή του Παναγιώτη Αγριδιώτη



Χριστουγεννιάτικο Σπιτάκι με ΠΤΙ μπερ



Υλικά

- 11 μπισκότα ΠΤΙ ΜΠΕΡ (απο 1 πακετο)
- Πολύχρωμες καραμέλες μικρές.

Για το γλάσο διακόσμησης:

- 2 μεγάλα αυγά μόνο τα ασπράδια
- 330 γραμμάρια ζάχαρη άχνη
- 2 κουταλάκια γλυκού λεμόνι

Για την σύνδεση των μπισκότων:

- 1/2 φλυτζάνι ζάχαρη κρυσταλλική.

Εκτέλεση

1. Σε ένα αντικολλητικό σαγανάκι ή άλλο σκεύος (μόνο αντικολλητικό) ρίχνουμε την κρυσταλλική ζάχαρη και λιώνουμε σε πολλή χαμηλή θερμοκρασία (στο νούμερο 1 ή 2 της κουζίνας) ανακατεύοντας με ένα κουτάλι. Γίνεται σαν σιρόπι, προσοχή γιατί καίγεται πολύ εύκολα και προσοχή να μην καείτε. Αν κοκαλώσει ξαναθερμαίνετε λίγο και λειώνει πάλι.
2. Χτίσιμο: Τοποθετούμε 4 μπισκότα για την βάση σχηματίζοντας ένα τετράγωνο βουτώντας την άκρη του μπισκότου που θα είναι το σημείο ένωσης στην ζεστή καραμέλα. Σταθεροποιείται αμέσως. Τα κολλάμε γρήγορα.
3. Κατόπιν σχηματίζουμε απο πάνω με 4 μπισκότα ενα κουτάκι παραλληλόγραμμο δηλ., οι δυο πλευρές είναι πιο μεγάλες, το οποίο και κολλαμε στην βάση.
4. Παίρνουμε ένα μπισκότο και το κοβουμε με πριονωτό μαχαιρι, πολύ υπομονετικά, διαγώνια, για να σχηματιστούν δυο τρίγωνα και να μη σπάσουν.
5. Φτιάχνουμε τη σκεπή. Παίρνουμε 2 μπισκότα για τις πλένεις μεγαλύτερες πλευρές και τα δύο μισά που κόψαμε πριν και τα κολλάμε για να γίνει η σκεπή. Δεν πειράζει αν δεν είναι τέλεια κολλημένο, θα καλυφθεί με το γλάσο.

6. Γλάσο διακόσμησης (Royal Icing): Χτυπάμε τα ασπράδια με το λεμόνι στο μίξερ. Μολις αρχίσουν να αφρίζουν ρίχνουμε την άχνη και την βανίλια και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα να μη πεταχτεί η άχνη και την εισπνεύσουμε και μετα σε πιο δυνατή ταχύτητα μέχρι να στέκεται το μίγμα στο συρμα του μίξερ.
7. Κατόπιν την βάζουμε σε κορνέ ζαχαροπλαστικής και διακοσμούμε.
8. Μπορείτε εκτός από το γλάσο να βάλετε καραμέλες ή ό,τι άλλο θέλετε και να τα φτιάξετε όμορφα δωράκια.

Επιλογή της Κυριακής Νατσιοπούλου

Χριστουγεννιάτικο Σπιτάκι με Πτι μπερ



Υλικά

- 11 μπισκότα ΠΤΙ ΜΠΕΡ (απο 1 πακετο)
- Πολύχρωμες καραμέλες μικρές.
- Για το γλάσο διακόσμησης:
- 2 μεγάλα αυγά μόνο τα ασπράδια
- 330 γραμμάρια ζάχαρη άχνη
- 2 κουταλάκια γλυκού λεμόνι
- 1 κάψουλα βανίλιας
- Χρώμα ζαχαροπλαστικής πράσινο,κόκκινο.
- Για την σύνδεση των μπισκότων:

Εκτέλεση

1. Σε ενα αντικολλητικό σαγανάκι ή άλλο σκεύος (μόνο αντικολλητικό) ρίχνουμε την κρυσταλλική ζάχαρη και λιώνουμε σε πολλή χαμηλή θερμοκρασία (στο νούμερο 1 ή 2 της κουζίνας) ανακατεύοντας με ενα κουτάλι. Γίνεται σαν σιρόπι, προσοχή γιατί καίγεται πολυ εύκολα και προσοχή να μην καείτε. Αν κοκκαλώσει ξαναθερμαίνετε λίγο και λειώνει πάλι.
2. Χτίσιμο: Τοποθετούμε 4 μπισκοτα για την βάση σχηματίζοντας ενα τετράγωνο βουτώντας την ακρη του μπισκοτου που θα ειναι το σημειο ενωσης στην ζεστη καραμελλα. Σταθεροποιείται αμέσως. Τα κολλαμε γρηγορα.
3. Κατόπιν σχηματίζουμε απο πανω με 4 μπισκότα ενα κουτάκι παραλληλόγραμμο δηλ., οι δυο πλευρές ειναι πιο μεγάλες, το οποιο και κολλαμε στην βάση.
4. Παίρνουμε ένα μπισκότο και το κοβουμε με πριονωτό μαχαιρι, πολύ υπομονετικά, διαγώνια, για να σχηματιστούν δυο τρίγωνα και να μη σπάσουν.

- 1/2 φλυτζάνι ζάχαρη κρυσταλλική.

5. Φτιάχνουμε τη σκεπή. Παίρνουμε 2 μπισκότα για τις πλαινές μεγαλύτερες πλευρές και τα δύο μισά που κόψαμε πριν και τα κολλάμε για να γίνει η σκεπή. Δεν πειράζει αν δεν είναι τέλεια κολλημένο, θα καλυφθεί με το γλάσο.
6. Γλάσο διακόσμησης (Royal Icing): Χτυπάμε τα ασπράδια με το λεμόνι στο μίξερ. Μολις αρχίσουν να αφρίζουν ρίχνουμε την άχνη και την βανίλια και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα να μη πεταχτεί η άχνη και την εισπνεύσουμε και μετά σε πιο δυνατή ταχύτητα μέχρι να στέκεται το μίγμα στο συρμα του μίξερ.
7. Κατόπιν την βάζουμε σε κορνέ ζαχαροπλαστικής και διακοσμούμε.
8. Μπορείτε εκτός από το γλάσο να βάλετε καραμέλες ή ό,τι άλλο θέλετε και να τα φτιάξετε όμορφα δωράκια.

Επιλογή της Δήμητρας Κορδού

Πίτσα Μπότα

Υλικά συνταγής:

Για 4 μερίδες

1 συσκευασία Αφράτη Ζύμη για Ριτσα των 280γρ.

Κουπατ αστέρι

Κόκκινη σάλτσα

Πράσινη πιπεριά

Ντοματίνια

Ζαμπόν

Τριμμένο τυρί



Συνταγή:

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200 βαθμούς. Ξετυλίξτε την ζύμη για ριτσα και σχηματίστε την μπότα. Απλώστε την κόκκινη σάλτσα, το ζαμπόν τα ντοματίνια και το τριμμένο τυρί. Με την πράσινη πιπεριά σχηματίστε μικρά αστεράκια και διακοσμήστε την πίτσα σας. Για μεγαλύτερη απόλαυση μπορείτε να προσθέσετε μανιτάρια, ελιές και ότι άλλο επιθυμείτε. Χαμηλώστε το φούρνο στους 150 βαθμούς και ψήστε για 15-20 λεπτά μέχρι η ριτσα μας να πάρει χρώμα. Σερβίρεται ζεστή και είναι έτοιμη για να την απολαύσετε!

Επιλογή της Φιλιώς Λεβαντή

Πίτσα Χριστουγεννιάτικη

Υλικά

για τη ζύμη

- 2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλιά μαγιά ξερή
- 3/4 κούπας νερό
- 1 κουταλιά ζάχαρη
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλιά λάδι

για τη γέμιση

- 1 κουτ. μείγμα μπαχαρικών για πίτσα
- 1/3 κούπας κέτσαπ
- 2 κουτ. ντομάτα πελτέ
- 2 κούπες μοτσαρέλα ή άλλη μαλακιά γραβιέρα τριμμένη
- 6 φέτες μπέικον σε κομματάκια
- 6 φέτες ζαμπόν
- 1 κούπα τριμμένο κεφαλοτύρι γλυκό
- 1 πράσινη πιπεριά κομμένη σε λεπτές λωρίδες
- 6-7 ντοματίνια κομμένα στη μέση
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1/4 κούπας τριμμένη παρμεζάνα



Εκτελέση

Ετοιμάστε τη ζύμη. Ζυμώστε όλα τα υλικά για τη ζύμη στο μίξερ, ώσπου να μαζευτεί η ζύμη γύρω από το γάντζο ζυμώματος και συνεχίστε το ζύμωμα για 5', ακόμη σε χαμηλή ταχύτητα. Βάλτε τη ζύμη σε ένα βουτυρωμένο μπολ, καλύψτε με πλαστική μεμβράνη, χαλαρά κι αφήστε τη να φουσκώσει 1 ώρα.

Ανακατέψτε την κέτσαπ με τον πελτέ και το μείγμα μπαχαρικών. Σε ένα μικρό τηγάνι σοτάρετε ελαφρά το μπέικον, στραγγίστε και πετάξτε το λίπος. Λαδώστε καλά ένα ταψί σε σχήμα έλατο. Στρίψτε μέσα τη ζύμη. Αλείψτε τη με τη μουστάρδα και κατόπιν απλώστε επάνω το μείγμα της κέτσαπ.

Στρώστε και καλύψτε όλη την επιφάνεια με τις φέτες ζαμπόν. Πασπαλίστε με το σοταρισμένο μπέικον και κατόπιν με την τριμμένη μοτσαρέλα και το κεφαλοτύρι. Στολίστε με τις λωρίδες της πιπεριάς, σχηματίζοντας τα κλαδιά του ελάτου και βάλτε τα μισά ντοματίνια εδώ κι εκεί σαν μπαλίτσες. Τρίψτε μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και πασπαλίστε με την παρμεζάνα. Ψήστε την πίτσα στους 180 C, 35-40'. Σερβίρετέ τη ζεστή.

Επιλογή της Στέλλας Ζαννίνου

Μπισκότα σοκολάτας



Υλικά

- 100 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 100 γρ. μέλι
- 150 γρ. λάδι
- 2 αυγά
- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γλ. κακάο
- 1 πρέζα αλάτι
- ξύσμα πορτοκαλιού ή λεμονιού
- 400 γρ. κουβερτούρα λιωμένη
- 150 γρ. σταγόνες λευκής σοκολάτας
- 200 γρ. σταγόνες μαύρης σοκολάτας

Εκτέλεση

1. Ανακατεύουμε με σύρμα το λάδι, τη ζάχαρη, το μέλι και το ξύσμα.
2. Προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε.
3. Ρίχνουμε την λιωμένη σοκολάτα σιγά-σιγά και ανακατεύουμε πάλι.
4. Ενώνουμε το αλεύρι με το κακάο και τα ενσωματώνουμε στο μείγμα.
5. Τέλος ρίχνουμε τις σταγόνες και ανακατεύουμε να πάνε παντού.
6. Πλάθουμε μπαλάκια ή παίρνουμε κουταλιές από το μείγμα και τις τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολα.
7. Ψήνουμε στους 160-170 με αέρα για 8-10 λεπτά.

Επιλογή του Αλέξη Κίνη

Μπισκότα κανέλας

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κούπα βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κούπα λευκή ζάχαρη
- 2 αβγά
- 2 βανίλιες (σκόνη)
- 2 κουταλάκια γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 κουταλιά σούπας κανέλα
- 1 πρέζα αλάτι
- 3 κούπες αλεύρι κοσκινισμένο
- Λίγη χοντρή ζάχαρη (λευκή ή καστανή) για πασπάλισμα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν και προσθέτουμε πρώτα τα ασπράδια και κατόπιν τους κρόκους.
- Προσθέτουμε τις βανίλιες, το μπέικιν, την κανέλα και το αλάτι και συνεχίζουμε με το αλεύρι.
- Έχουμε πλέον μία ζύμη που δεν κολλάει και τη βάζουμε για 10 λεπτά στο ψυγείο τυλιγμένη σε μεμβράνη.
- Έπειτα την ανοίγουμε με τη βοήθεια του πλάστη σε πάχος περίπου 0,5 cm και χρησιμοποιώντας κουπάτ κόβουμε σε σχέδια της αρεσκείας μας.
- Τοποθετούμε τα μπισκότα (επάνω σε λαδόκολα) στο ταψί και πασπαλίζουμε με τη χοντρή ζάχαρη.
- Τέλος, ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για περίπου 20 λεπτά.

Επιλογή της Βασιλικής Μπαλλή

Μελομακάρονα

Υλικά

- 400 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο
- 300 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Ακατέργαστη Fytro
- 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) χυμό πορτοκάλι
- Ξύσμα από 5 πορτοκάλια
- 40 γρ. (8 κουτ. σούπας) κονιάκ
-
- 1 κουτ. γλυκού κανέλα
- 2 κουτ. γλυκού τριμμένο γαρύφαλλο
- 5 γρ. (1 κουτ. γλυκού) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ
- 750 γρ. (6 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ
- 250 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) σιμιγδάλι
- 500 γρ. καρύδια σε κομματάκια

Για το σιρόπι:

- 400 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) μέλι
- 300 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη
- 300 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) νερό



Εκτέλεση

Χτυπάτε πολύ καλά στο μπλντ του μίξερ το ελαιόλαδο με τη Ζάχαρη. Διαλύετε στον χυμό πορτοκαλιού τη σόδα και προσθέτετε όλα τα υλικά στο ελαιόλαδο. Στο τέλος προσθέτετε το Αλεύρι κοσκινισμένο και το σιμιγδάλι. Ζυμώνετε μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά καλά. Πλάθετε τα μελομακάρονα στο σχήμα που θέλετε και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 30 λεπτά ανάλογα με τον φούρνο. Τα σιροπιάζετε με το κρύο σιρόπι και πασπαλίζετε την επιφάνεια με καρύδια.

Επιλογής της Ελευθερία Θεοχαροπούλου

Μελομακάρονα

Υλικά

- 2 κούπες ελαιόλαδο
- 3/4 της κούπας χυμό πορτοκαλίου
- 1/4 της κούπας μπράντυ
- 1 κούπα ζάχαρη
- ξύσμα από 3 πορτοκάλια
- 2 κουταλάκια μπαιήκιν πάουντερ
-
- 1 κουταλάκι σόδα
- 1 ξύλο κανέλας
- 10 γαρύφαλα
- 8 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις



Για το σιρόπι:

- 2 κούπες μέλι
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα νερό
- 1/2 λεμόνι, τον χυμό

Για το πασπάλισμα:

- Καρυδόψιχα

Εκτέλεση

μία δύο φορές και τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς. Βράζουμε την κανέλα και τα γαρύφαλλα σε μισή κούπα νερό, επί 5 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει, το σουρώνουμε και κρατάμε το 1/4 της κούπας.

Ανακατεύουμε το αλεύρι με την σόδα και την μπείκιν πάουντερ.

Χτυπάμε αρκετή ώρα στο μπλέντερ το λάδι με την ζάχαρη, το χυμό πορτοκαλιού το μπράντυ, το αρωματισμένο με τα κανελλογαρύφαλα νερό και το ξύσμα πορτοκαλίου.

Μεταφέρουμε το μίγμα σε λεκάνη και ρίχνουμε λίγο λίγο το αλεύρι, ζυμώνοντας με τα χέρια. Όταν ενωθούν καλά τα υλικά μας (δεν πρέπει να παραζυμώσουμε), παίρνουμε λίγη λίγη ζύμη και την πλάθουμε σε οβάλ σχήματα.

Ακουμπάμε το οβάλ επάνω στον τρίφτη του τύριου και πιέζουμε, με ολόκληρο τον δείκτη του χεριού μας, στο κέντρο κατά μήκος του οβάλ, έτσι ώστε να αποτυπωθεί το ανάγλυφο στην μπρός όψη του μελομακάρωνου. Το ξεκολάμε με προσοχή, ρολλάροντας το απο τα πλάγια και το τοποθετούμε σε λαδωμένο ταψί.

Ψήνουμε τα μελομακάρονα σε μέτριο φούρνο προθερμασμένο στους 175 βαθμούς, επι 30

λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

Ετοιμάζουμε το σιρόπι.

Βράζουμε το νερό με την ζάχαρη, επί 3 λεπτά.

προσθέτουμε το μέλι και τον χυμό λεμονιού και βράζουμε ακόμα 2 λεπτά. Ξαφρίζουμε.

Μόλις ψυθούν τα μελομακάρονα, τα αφήνουμε έως 5-6 λεπτά να κρυώσουν λίγο και τα περιχύνουμε με το ζεστό σιρόπι. Τα αναποδογυρίζουμε

Τα μεταφέρουμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε με καρυδόψιχα.

Επιλογή του Ανδρέα Μπαϊκούση

Κοτόπουλο Χριστουγεννιάτικο

ΥΛΙΚΑ :

1 κοτόπουλο ολόκληρο (περίπου 2 κιλά)
6-7 πατάτες
10 δαμάσκηνα (χωρίς κουκούτσι)
Αλάτι
Πιπέρι
Ρίγανη



Για τη γέμιση

4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 φλιτζάνι ψιλοκομμένα συκωτάκια
 $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι του τσαγιού σταφίδες και cranberries
1 φλιτζάνι του τσαγιού ρύζι γλασέ (το λευκό ρύζι για γεμιστά και σούπες)
 $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι του τσαγιού κουκουνάρι
200 γρ κάστανα (βρασμένα και καθαρισμένα)
1 ποτήρι του κρασιού λευκό ξηρό κρασί
1 φλιτζάνι του τσαγιού ζεστό νερό
Αλάτι
Πιπέρι

Για τη μαινάδα

2 πορτοκάλια - το χυμό τους
1 λεμόνι - το χυμό του
1 κουταλιά της σούπας μέλι
4 κουταλιές της σούπας μουστάρδα
2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

Φέτες πορτοκαλιού και λεμονιού πάνω από το κοτόπουλο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Πρώτα φτιάχνουμε τη γέμιση: σε μία κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο και το κρεμμύδι και τα συκωτάκια και τα σοτάρουμε για μερικά λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε το ρύζι (αφού πρώτα το πλύνουμε), τις σταφίδες και τα cranberries, το κουκουνάρι, τα κάστανα, το αλάτι και το πιπέρι και σβήνουμε με το κρασί. Όταν εξατμιστεί το κρασί προσθέτουμε το ζεστό νερό, χαμηλώνουμε τη φωτιά στο μισό και σκεπάζουμε την κατσαρόλα. Το αφήνουμε στη φωτιά μέχρι σχεδόν να στεγνώσει η γέμιση, και να μισοβράσει το ρύζι. Όταν

είναι έτοιμο το αφήνουμε στην άκρη για να ετοιμάσουμε το κοτόπουλο.

Πλένουμε και καθαρίζουμε καλά το κοτόπουλο, το βάζουμε μέσα με μία μεγάλη γάστρα ή ένα ταψί και το αλατίζουμε εσωτερικά και εξωτερικά. Με ένα κουτάλι γεμίζουμε το εσωτερικό του κοτόπουλου με τη γέμιση που φτιάξαμε και το ράβουμε να κλείσει καλά με βελόνα και κλωστή.

Μέσα στη γάστρα βάζουμε τις πατάτες κομμένες σε μεγάλα κομμάτια και τα δαμάσκηνα.

Σε ένα μπολ φτιάχνουμε τη μαρινάδα με το χυμό πορτοκαλιών και λεμονιού, τη μουστάρδα, το μέλι, το ελαιόλαδο, ανακατεύουμε καλά και περιχύνουμε το κοτόπουλο και τις πατάτες. Στο τέλος ρίχνουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι πάνω από το κοτόπουλο και λίγη ρίγανη πάνω από τις πατάτες.

Αραδιάζουμε πάνω από το κοτόπουλο μερικές ροδέλες πορτοκαλιού και λεμονιού, σκεπάζουμε τη γάστρα με το καπάκι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C για περίπου 2 ώρες. Στη μία ώρα βγάζουμε το κοτόπουλο από το φούρνο και το γυρίζουμε. Στο τέλος αν χρειαστεί αφήστε τη γάστρα ανοιχτή για να ροδίσει το κοτόπουλο.

Σας ευχόμαστε Καλά Χριστούγεννα!

Επιλογή της Λαμπρινής Δημητροπούλου

Κοτόπουλο που εγκυμονεί.

Υλικά

- 1 ολόκληρο μέτριο κοτόπουλο
- 2 ώριμες ντομάτες (σε κύβους)
- 1 πράσινη πιπεριά (σε κομμάτια)
- 200 γραμ. φέτα (σε κύβους)
- 200 γραμ. κεφαλοτύρι (σε κύβους)
- 4 κ.σ. μουστάρδα
- 1 λεμόνι (χυμό)
- αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, θυμάρι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- ελαιόλαδο
- 2 οδοντογλυφίδες



Πώς το κάνουμε:

1. Πλένω και στραγγίζω το κοτόπουλο.
2. Ανακατεύω λάδι, λεμόνι, μουστάρδα, αλάτι, πιπέρι.
3. Με πινέλο σιλικόνης περνώ εξωτερικά και εσωτερικά (κοιλιά) το κοτόπουλο.
4. Στο μίγμα αυτό που περισσεύει ρίχνω και ανακατεύω τους κύβους των υπόλοιπων υλικών.
5. Γεμίζω την κοιλιά. Κλείνω με τις οδοντογλυφίδες.
6. Βάζω σε ταψί και προσθέτω ελάχιστο λάδι και νερό.
7. Μπορώ να προσθέσω και πατάτες για φούρνο.
8. Ψήνω μέχρι να ροδίσει σε αντιστάσεις περίπου 1-1.30 ώρα. Για πιο τραγανή γεύση τελειώνω στο γκριλ.

Επιλογή του Άρη Αδαμόπουλου

Δίπλες

Τι χρειαζόμαστε:

Ζύμη:

- 10 αυγά
- 1 κιλό αλεύρι
- χυμό από 1 λεμόνι
- 1 σφηνάκι λικέρ ή ούζο
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 1/2 κ.γ. αλάτι



Σιρόπι:

- 1 κιλό νερό
- 1 κιλό ζάχαρη
- 1 κιλό μέλι
- 2 κ.σ. λάδι

Πώς το κάνουμε:

1. Σπάμε τα αυγά σε ένα μπολ, τα χτυπάμε, ρίχνουμε το ποτό με το λεμόνι, μετά το αλάτι και τη ζάχαρη, ενώ χτυπάμε όλα αυτά.
2. Κοσκινίζουμε το αλεύρι. Κρατάμε λίγο από αλεύρι στην άκρη. Κάνουμε μια λακουβίτσα και ρίχνουμε μέσα το μείγμα των αυγών. Ζυμώνουμε και αν χρειαστεί προσθέτουμε αλεύρι, μέχρι να έχουμε μια πολύ σφιχτή ζύμη. Το τυλίγουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε για 1 ώρα.
3. Βάζουμε μπόλικο λάδι σε μια κατσαρόλα να κάψει. Κόβουμε τη ζύμη μας σε μεγάλες ροδέλες και μετά ξανά στη μέση.
4. Παίρνουμε μια ροδέλα. Την πατάμε λίγο με το χέρι. Βάζουμε τη μηχανή για τα ζυμαρικά στο 2 (χοντρό) και περνάμε το ζυμάρι από μέσα.
5. Μετά το περνάμε και μια δεύτερη φορά από το ίδιο σημείο.
6. Βάζουμε τη μηχανή μας στο 4 (μεσαίο) και περνάμε τη λωρίδα μας από εκεί πάλι 2 φορές.
7. Βάζουμε τη μηχανή στο 6 (λεπτό) και περνάμε τη λωρίδα μας για 2 ακόμα φορές από μέσα. Έχουμε πλέον μια πολύ μακριά και λεπτή λωρίδα ζύμης.
8. Έχουμε απλώσει πάνω στο τραπέζι μας ένα σεντόνι. Ακουμπάμε εκεί τη λωρίδα μας. Κάνουμε την ίδια διαδικασία και για τις υπόλοιπες λωρίδες. Φροντίζουμε να τις σκεπάσουμε με δροσερό σεντόνι και από πάνω για να μην ξεραθούν στο μεταξύ όσες κάνουμε. Κόβουμε τις λωρίδες μας σε κομμάτια ορθογώνια.

9. Παίρνουμε ένα κομμάτι ζύμης από αυτά που κόψαμε. Το ανοίγουμε λίγο με τα χέρια και το ρίχνουμε στο τηγάνι. Το γυρνάμε αμέσως και από την άλλη πλευρά. Μετά το τσιμπάμε από τη μια άκρη με ένα πιρούνι και το γυρνάμε γύρω γύρω για να πάρει το στρογγυλό σχήμα. Θέλει γρήγορες κινήσεις.
10. Για να τηγανιστούν, τις κρατάμε λίγο με το πιρούνι μας κάτω από το λάδι. Δεν θέλει πολύ, ίσα να πάρουν λίγο χρώμα. Μετά τις αφήνουμε όρθιες σε ένα ταψάκι να φύγει λίγο λάδι.
11. Αφού φτιάξουμε τις δίπλες μας, κάνουμε το σιρόπι. Σε μεγαλούτσικη κατσαρόλα βράζουμε πρώτα τη ζάχαρη με το νερό για λίγο. Μετά προσθέτουμε το μέλι και το λάδι. Το λάδι το βάζουμε για να μη μαλακώσουν οι δίπλες.
12. Το σιρόπι θα αφρίσει. Πρέπει να το ξαφρίσουμε. Όταν είναι έτοιμο (βράσει για λίγο δηλαδή), σβήνουμε το μάτι, αλλά αφήνουμε την κατσαρόλα πάνω.
13. Βάζουμε μέσα στο σιρόπι μία μία δίπλα, τη γυρνάμε καλά και μετά τις βάζουμε στο ταψί.
14. Έχουμε ανακατέψει το καρύδι με την κανέλα. Σε κάθε στρώση από δίπλες ρίχνουμε καρυδάκι λοιπόν από πάνω και έτοιμες οι δίπλες μας.

Επιλογή της Ευαγγελίας Καγκελίδη

Βασιλόπιτα

Υλικά:

- 250 gr. βούτυρο μαλακό ή γάλακτος
- 8 αυγά
- 900 gr. αλεύρι
- 100 gr. κονιάκ
- 500 gr. ζάχαρη
- 6 - 7 πορτοκάλια μόνο το χυμό
- 1 κουτ. γλ. σόδα
- 1 κουτ. γλ. ξύσμα πορτοκάλι
- 2 κουτ. γλ. μπέικιν πάουντερ
- ζάχαρη άχνη



Εκτέλεση:

1. Σε μπολ βάζετε το βούτυρο, χτυπάτε καλά με σύρμα να ασπρίσει.
2. Σε άλλο μπολ βάζετε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη και χτυπάτε να ασπρίσουν, ρίχνετε στο βούτυρο και ανακατεύετε, προσθέτετε το κονιάκ.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ βάζετε τον χυμό με τη σόδα και ανακατεύετε, μόλις αφρίσουν, ρίχνετε τον χυμό στο μπολ με το βούτυρο.
4. Σε καθαρό μπολ χτυπάτε με σύρμα τα ασπράδια να γίνουν σφικτή μαρέγκα και την ρίχνετε στο βούτυρο. Ανακατεύετε καλά και προσθέτετε τα ξύσμα και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέτετε σιγά - σιγά το αλεύρι ανακατεύοντας, να γίνει απαλός πηκτός χυλός .
5. Ρίχνετε σε στρογγυλό βουτυρωμένο ταψί και ψήνετε στους 200 βαθμούς για 50 - 60 λεπτά (βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί καλά, βυθίζοντας ένα καθαρό στεγνό μαχαίρι στο κέντρο. Πρέπει να βγει καθαρό).
6. Βγάζετε, αφήνετε να κρυώσει ελαφρά και ξεφορμάρετε.
7. Πασπαλίζετε με άχνη ζάχαρη και σερβίρετε.

Επιλογή του Παναγιώτη Κάτση

Βασιλόπιτα

Τι χρειαζόμαστε:

- 40 γρ. μαγιά μπύρας
- 1 φλυτζάνι τσαγιού χλιαρό γάλα
- 8 φλυτζάνια τσαγιού περίπου αλεύρι σκληρό
- μαχλέπι
- 1 1/2 φλυτζάνι τσαγιού βούτυρο
- 1 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη
- 4 κροκάδια
- 5 αυγά
- ξύσμα λεμονιού
- σουσάμι ή αμύγδαλα



Πώς το κάνουμε:

1. Διαλύουμε τη μαγιά στο γάλα. Προσθέτουμε 1 φλυτζ. αλεύρι. Ανακατεύουμε το χυλό και αφήνουμε σε χλιαρό μέρος μέχρι να φουσκώσει.
2. Χτυπάμε το βούτυρο στο μίξερ ρίχνοντας τμηματικά τη ζάχαρη. Προσθέτουμε ένα ένα τα 4 κροκάδια και τα 4 αυγά και συνεχίζουμε το χτύπημα μερικά λεπτά.
3. Ρίχνουμε το ξύσμα λεμονιού, τη μαγιά, μαχλέπι και το μισό από το υπόλοιπο αλεύρι. Χτυπάμε τον χυλό να αποκτήσει ελαστικότητα.
4. Προσθέτουμε ακόμα αλεύρι, όσο χρειάζεται για να γίνει η ζύμη λίγο πιο μαλακιά από του ψωμιού. Ζυμνήσουμε καλά και την αφήνουμε σε χλιαρό μέρος σκεπασμένη 3-4 ώρες μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
5. Ξαναζυμώνουμε, βάζουμε το νόμισμα και την απλώνουμε σε βουτυρωμένο ταψί. Σκεπάζουμε σε χλιαρό μέρος 2 ώρες ακόμα να διπλασιαστεί σε όγκο.
6. Αλείφουμε την επιφάνεια με κροκάδι αυγού χτυπημένο με 2 κουτ γάλα εβαπορέ και πασπαλίζουμε με αμύγδαλα.
7. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 40' περίπου.
8. Αν δεν βάλουμε αμύγδαλα κάνουμε γκλάσο
9. Αναμειγνύουμε τα υλικά του γκλάσου και ανακατεύουμε να γίνει λείο. Αν γίνει πολύ πηχτό αραιώνουμε με γάλα. Βάζουμε το γκλάσο πάνω στην βασιλόπιτα όταν αυτή γίνει χλιαρή.

Από τον Αλέξανδρο Ελευθεριάδη

Κουραμπιέδες

Υλικά συνταγής

- 100 γραμμ. ζάχαρη άχνη
- 400 γραμμ. βούτυρο γάλακτος
- 100 γραμμ. φυτίνη
- 2 κρόκοι
- 1 αυγό
- 2 βανίλιες
- 1/2 κ.γλ. μοσχοκάρυδο
- 1/3 φλ. τσαγιού κονιάκ
- 1 κοφτό κ.γλ. σόδα μαγειρική
- 250 γραμμ. καβουρντισμένο και χοντροκομμένο αμύγδαλο
- 850 γραμμ. (περίπου) αλεύρι μαλακό, κοσκινισμένο
- 1 κιλό άχνη ζάχαρη
- 2 βανίλιες



Απλώνουμε την αμυγδαλόψιχα σε λαμαρίνα και την ψήνουμε 10' στους 200οC, να ροδίσει. Την χοντροκόβουμε. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, την άχνη και τη φυτίνη και τα χτυπάμε για 10', μέχρι να ασπρίσουν και να γίνουν σαν αφράτη κρέμα. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους, να τους πίνει το μείγμα, καθώς και το αυγό. Προσθέτουμε το μοσχοκάρυδο, τις βανίλιες και 2 κ.σ. από το αλεύρι για να μην κόψει το μείγμα με την προσθήκη του κονιάκ. Διαλύουμε τη σόδα στο κονιάκ και το ρίχνουμε στο μίξερ.

Εναλλάξ προσθέτουμε το αμύγδαλο και το αλεύρι. Αλεύρι θα βάλουμε όσο σηκώσει. Ίσως να μην το πάρει όλο το μείγμα. Καλό είναι να τελειώσουμε το ζύμωμα στο χέρι, ζυμώνοντας απαλά και κοσκινίζοντας το τελευταίο αλεύρι. Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακιά και βουτυράτη. Πλάθουμε τους κουραμπιέδες σε ό,τι σχήμα θέλουμε και τους αραδιάζουμε σε λαμαρίνα. Τους ψήνουμε στους 170οC στον αέρα για περίπου 35', μέχρι να σκάσουν από πάνω και να ροδίσουν. Αφήνουμε 5' να κρυώσουν.

Κοσκινίζουμε λίγη λίγη την άχνη με τη βανίλια σε ένα ταψί (να κάνει στρώση). Ακουμπάμε επάνω τους κουραμπιέδες και τους πασπαλίζουμε ξανά με άχνη. Τους αφήνουμε να κρυώσουν καλά, αλλιώς διαλύονται. Τους βάζουμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε ξανά με άχνη ζάχαρη.

Οδηγίες για μοναδικούς κουραμπιέδες: Να θυμάστε ότι χτυπάμε πολύ καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη, μέχρι να γίνουν σαν σαντιγί (αφράτη κρέμα). Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακή και βουτυράτη, όχι σφιχτή. Επίσης, θέλουν καλό ψήσιμο. Όταν ροδίσουν ελαφρά και σκάσουν οι κουραμπιέδες, είναι έτοιμοι.

Επιλογή της Αθηνάς Μουστάκα

Κουραμπιέδες

Τι χρειαζόμαστε:

- 1 πακέτο αλεύρι μαλακό (1 κιλό)
- 2 φλυτζάνια μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 3/4 φλιτζανιού ζάχαρη ψιλή
- 1 κουταλάκι σόδα ή baking powder
-
- 250 γραμμάρια αμύγδαλα καβουρδισμένα και κοπανισμένα
- 2 βανίλιες
- ανθόνερο
- ζάχαρη άχνη



Πώς το κάνουμε:

1. Χτυπάμε τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη να ασπρίσουν και να αφρατέψουν
2. Προσθέτουμε τη σόδα ή το baking powder διαλυμένο σε 1/2 φλ. νερό
3. Ρίχνουμε και το αλεύρι με τις βανίλιες λίγο λίγο
4. Ζυμώνουμε μέχρι να πετύχουμε ζύμη μαλακή
5. Προσθέτουμε τα αμύγδαλα και πλάθουμε κουραμπιέδες ή κόβουμε με κουπ-πατ σε διάφορα σχέδια
6. Τους τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί ή βουτυρωμένη λαδόκολλα
7. Ψήνουμε τους κουραμπιέδες σε μέτριο προθερμασμένο φούρνο (170-180 βαθμούς) να ροδίσουν
8. Μόλις ψηθούν, τους ραντίζουμε με ανθόνερο και πασπαλίζουμε με κοσκινισμένη άχνη

Επιλογή του Νίκου Αμανατίδη

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. φυτίνη
- 250 γρ. φρέσκο βούτυρο
- 250 γρ. βούτυρο γάλακτος
- 2 κρόκους αβγού
- 250 γρ. αμύγδαλα, κομμένα με το χέρι μικρά κομμάτια
- 3 κ.σ. άχνη ζάχαρη
- 2 κιλά αλεύρι
- 1 ποτηράκι κρασιού λικέρ
- 2 βανίλιες



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Το μυστικό αυτής της συνταγής είναι το βούτυρο να χτυπηθεί πολύ καλά ώσπου να γίνει άσπρο (καλύτερα με το χέρι).
2. Έπειτα προσθέτετε τη ζάχαρη, τους κρόκους, το λικέρ, τις βανίλιες και τα αμύγδαλα. Τα αμύγδαλα να είναι ασπρισμένα και αν θέλετε τα καβουρδίζετε και λιγάκι. Χτυπάτε λίγο ακόμα να ανακατευτούν όλα.
3. Βάζετε το μείγμα σε μπολ και προσθέτετε σιγά σιγά το αλεύρι. Ίσως να μην πάρει και τα 2 κιλά. Θέλει αρκετό αλεύρι όμως, μέχρι να μη σηκώνει άλλο η ζύμη.
4. Πλάθετε τους κουραμπιέδες και τους ψήνετε στους 200 βαθμούς για 25-30', μέχρι να ροδίσουν ελαφρώς.
5. Τους βγάζετε από το φούρνο και τους πασπαλίζετε αμέσως με άχνη ζάχαρη

Επιλογή της Ελένης Βάρθη

Χριστουγεννιάτικο σπιτάκι από μπισκότο

ΥΛΙΚΑ

- 2 κουτ. του γλυκού μπέικιν
- 500 γρ. νερό
- 250 γρ. ζάχαρη καστανή

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ:

-
- 550 γρ. ζάχαρη άχνη
- 3 ασπράδια αυγού
- Χρώματα ζαχαροπλαστικής της αρεσκείας σου
- Καραμέλες διάφορες για το στόλισμα

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και αφήνουμε τη ζύμη 20 λεπτά στο ψυγείο

Ανοίγουμε τη ζύμη όσο πιο λεπτή γίνεται και κόβουμε διάφορα σχήματα για να δημιουργήσουμε ένα σπιτάκι

Μια καλή ιδέα είναι να σχεδιάσεις τις πλευρές και τη σκεπή σε ένα χαρτί και να κόψεις αντίστοιχα τη ζύμη

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 οC για μισή ώρα τουλάχιστον και αφήνουμε τα μπισκότα να κρυώσουν

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ:

Χτυπάμε στο μίξερ το ασπράδι με την άχνη για αρκετή ώρα έως ότου αφρατέψει και σταθεροποιηθεί

Προσθέτουμε το χρώμα ζαχαροπλαστικής εφόσον θέλουμε οι ενώσεις μας να είναι χρωματιστές

Μπορείς να μοιράσεις το γλάσο σε δυο, τρία μπολ βάζοντας άλλο χρώμα στο καθένα.

Βάζουμε το γλάσο σε κορνέ και μ' αυτό κολλάμε τις πλευρές των μπισκότων έτσι ώστε να συναρμολογήσουμε το σπίτι

Κάνε σχέδια με το γλάσο και κόλλησε επάνω διάφορες καραμέλες για ντεκόρ
Όσο δουλεύουμε με το γλάσο θα πρέπει να το έχουμε σκεπασμένο με μεμβράνη ώστε να μην στεγνώνει



Μπισκότα Βουτύρου

Τι χρειαζόμαστε:

- 470 γραμμάρια βούτυρο
- 175 γραμμάρια ζάχαρη
- 3 αυγά
- 650 γραμμάρια αλεύρι



Εκτέλεση

Βγάζω το βούτυρο από το ψυγείο να πάρει θερμοκρασία δωματίου. Βάζω σε ένα μπωλ το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα χτυπώ με το μίξερ πολύ καλά για περίπου 5-10 λεπτά.

Προσθέτω ένα ένα τα αυγά και συνεχίζω το χτύπημα.

Προσθέτω το αλεύρι και συνεχίζω το χτύπημα στη χαμηλή ταχύτητα μέχρι να έχω ένα ομοιογενές μίγμα το οποίο θα κολλάει.

Βάζω το μίγμα σε κορνέ. Φτιάχνω τα μπισκότα σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα.

Ψήνω στους 160 με 170 βαθμούς για περίπου 20 λεπτά ή έως ότου ροδίσουν ελαφρά.

Επιλογή της Βιβιάννας Λαναρά

Κορμός Χριστουγεννιάτικος

ΥΛΙΚΑ:

Για το παντεσπάνι

- 175 γραμ κουβερτούρα κομμένη σε μικρά κομμάτια

-

- 4 αβγά
- 115 γραμ ζάχαρη
- κακάο

για τη γέμιση

- 225 γραμ κουβερτούρα κομμένη σε μικρά κομμάτια
- 2 αβγά
- 3 κουτ λικέρ ρόδι
- 250 γραμ κρέμα γάλακτος χτυπημένη

σε σαντιγί

για το γλάσο

- 225 γραμ κουβερτούρα κομμένη σε μικρά κομμάτια
- 6 κουτ βούτυρο φρέσκο
- 2 κουτ μέλι
- 100 γραμ κρέμα γάλακτος



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Λειώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί. Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να φουσκώσουν και ανακατεύουμε τη λειωμένη σοκολάτα.

Χτυπάμε τα ασπράδια μαρέγκα και τη προσθέτουμε στο μίγμα της σοκολάτας.

Σκεπάζουμε το ταψί του φούρνου με λαδόκολλα βουτυρωμένη και απλώνουμε το μίγμα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° για 15-20 λεπτά.

Απλώνουμε μια πετσέτα κουζίνας ή λαδόκολλα, την πασπαλίζουμε με κακάο και αναποδογυρίζουμε το παντεσπάνι.

Ξεκολλάμε το λαδόχαρτο από την επιφάνειά του. Το αφήνουμε να μισοκρυώσει.

Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Λειώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί. Χτυπάμε τους κρόκους, προσθέτουμε το λικέρ, τη λειωμένη σοκολάτα και τα ασπράδια χτυπημένα σφιχτή μαρέγκα. Προσθέτουμε τη σαντιγί.

Απλώνουμε τη γέμιση πάνω στο παντεσπάνι και το τυλίγουμε σε ρολό με τη βοήθεια της πετσέτας. Το μεταφέρουμε σε πιατέλα και το σκεπάζουμε με το γλάσο σοκολάτας.

Για το γλάσο Λειώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο και το μέλι σε μπεν μαρί.

Ζεσταίνουμε τη κρέμα γάλακτος σε κατσαρολάκι μέχρι να αρχίσει να βράζει και την προσθέτουμε στο μίγμα της λειωμένης σοκολάτας. Αποσύρουμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά και αφήνουμε το μίγμα να γίνει χλιαρό. Το απλώνουμε πάνω στον κορμό και τον διακοσμούμε σύμφωνα με την έμπνευσή μας.

Σημείωση. Για να θυμίζει πραγματικό κορμό χαράζουμε την επιφάνεια του γλάσου με ένα πιρούνι

Επιλογή της Αρετής Λύσανδρου

Κορμός Χριστουγεννιάτικος

Υλικά

Για το κέικ

- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 150 γρ. ζάχαρη
- 5 αυγά [χωριστά ασπράδια-κρόκοι]
- 210 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 70 γρ. θρυμματισμένη καρυδόψιχα
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κ.γ. σόδα
- 1 πρέζα αλάτι
- 70 γρ. κακάο
- 5-6 κουπες τσαγιού χυμό πορτοκαλιού
- 100 γρ. σοκολάτα λιωμένη



Για την γκανάς

- 300 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 6 κ.σ. κρέμα γάλακτος
- 2 κ.γ. Μαργαρίνη

Εκτέλεση

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190 βαθμούς και βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε καλά μια μακρόστενη φόρμα του κέικ.
- Χτυπάμε το βούτυρο στο μίξερ για 2' μέχρι να αφρατέψει και σταδιακά προσθέτουμε τη ζάχαρη συνεχίζοντας το χτύπημα μέχρι να ενσωματωθεί η ζάχαρη και φουσκώσει το μείγμα. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα διαλυμένη στο χυμό πορτοκαλιού, το κακάο, σταδιακά το αλεύρι κοσκινισμένο και τη λιωμένη σοκολάτα συνεχίζοντας το χτύπημα για να ενσωματωθούν πλήρως όλα τα υλικά.
- Χτυπάμε τα ασπράδια με το αλάτι σε πηχτή μαρέγκα και τη προσθέτουμε στο μείγμα του σοκολατένιου κέικ μαζί με τη καρυδόψιχα και ανακατεύουμε με σπάτουλα ή με μαρίζ, πολύ απαλά από κάτω προς τα πάνω μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.
- Βάζουμε το μείγμα στη βουτυρωμένη φόρμα και ψήνουμε στο προθερμασμένο φούρνο για 45' περίπου. [Ελέγχουμε στα 40' με οδοντογλυφίδα αν είναι έτοιμο για να μη το παραψήσουμε.] Το βγάζουμε από το φούρνο και από τη φόρμα και το

αφήνουμε σε σχάρα να κρυώσει μέχρι να φτιάξουμε τη γκανάζ σοκολάτας. Αν θέλουμε επίπεδο το κέικ μας, κόβουμε την επιφάνεια που έχει φουσκώσει οριζόντια για να το ισιώσουμε.

- **Για τη γκανάζ:** Σε μπεν μαρί λιώνουμε τη σοκολάτα με τη μαργαρίνη. Μόλις λιώσει προσθέτουμε και τη κρέμα γάλακτος, ανακατεύουμε να ενσωματωθεί πλήρως και καλύπτουμε όλο το κέικ με τη γκανάζ. Αφήνουμε να κρυώσει και διακοσμούμε με φιγούρες της αρεσκείας μας.

Επιλογή της Νεφέλης Ζέζα