





Χριστουγεννιάτικα γλυκά



Το αγαπημένο μου χριστουγεννιάτικο γλυκό είναι

Το Μαρέγκατο Χριστουγεννιάτικο στεράκι.

Γράφω τη συνταγή παρακάτω, χρησιμοποιώντας σωστά τις εγκλίσεις!

Υλικά

<u>Ασπράδια αυγών</u>	<u>200 γρ.</u>
<u>Ζάχαρη κρυσταλλική</u>	<u>200 γρ.</u>
<u>Ζάχαρη άχνη</u>	<u>200 γρ.</u>
<u>κρίναλλα ζυχαροδυστικής</u>	

Εκτέλεση

Βάζουμε τα ασπράδια αυγών στο μίξερ και τα χτυπάμε σε υψηλή ταχύτητα για ένα λεπτό. Στη συνέχεια προσθέτουμε ζάχαρη σιγά-σιγά και χαμηλώνουμε την ταχύτητα. Χτυπάμε για 10 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα. Όταν η Μαρέγκα κρατάει το σχήμα της, απελευθερώνουμε από το μίξερ και προσθέτουμε την ζάχαρη άχνη, ανακατεύοντας με την σπάτουλα. Με ένα κουτάδι σχηματίζουμε ένα στεράκι και ψήνουμε με 90°C + 2 ώρες. Στολίζουμε με φρούτα και σαντιγύ.





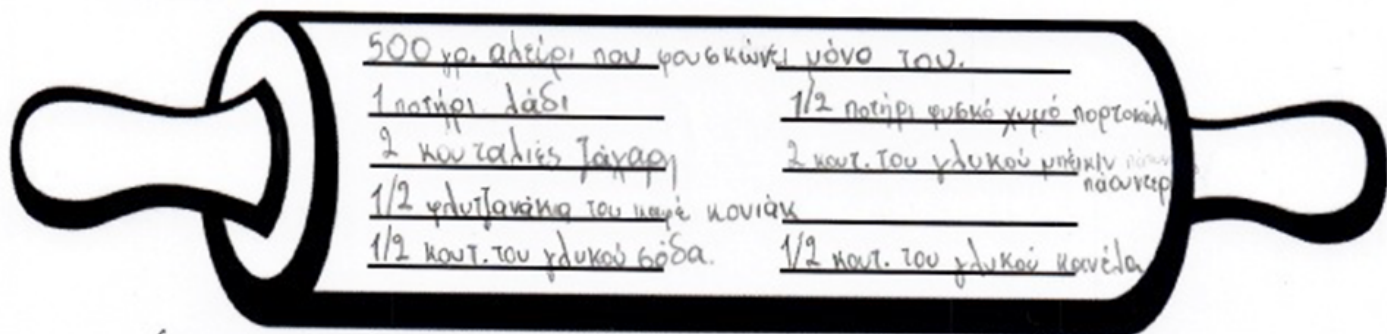
Χριστουγεννιάτικα γλυκά



Το αγαπημένο μου χριστουγεννιάτικο γλυκό είναι

Γράφω τη συνταγή παρακάτω, χρησιμοποιώντας σωστά τις εγκλίσεις!

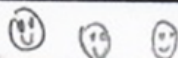
Υλικά



Για το βιρόνι : 1 ποτήρι νερό, 1 ποτήρι μέλι, 1 ποτήρι ζάχαρη

Εκτέλεση

Στο μίξερ χτυπάμε όλα τα υλικά (εκτός από αυτά του βιρόνιού). Όταν ανακαταναύν καλά, τα πλάθουμε. Φροντίζουμε το μέγεθος από τα μελομακάρονα να είναι περίπου το μισό από όσο υπολογίζουμε ότι το θέλουμε. Αλλιώς θα μας βγάλει τεράστια επειδή φουσκώνουν. Τα τοποθετούμε σε μεγάλο ταψί. Τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο γύρω στη μισή ώρα. Όταν ψηθούν, τα αφήνουμε να κρυώσουν. Βράζουμε όλα τα υλικά για το βιρόνι για περίπου πέντε λεπτά. Ρίχνουμε το βιρόνι πάνω στα μελομακάρονα και αφήνουμε να το "πιούν". Για να μην μας βγάλει τα μελομακάρονα, πρώτα τα βάζουμε στην πισίτσα και μετά τα βιροποιάζουμε. Ρίχνουμε από πάνω και τριγγμένο καριδί αν μας αρέσει.









Χριστουγεννιάτικα γλυκά



Το αγαπημένο μου χριστουγεννιάτικο γλυκό είναι
τα μελομακάρονα .

Γράφω τη συνταγή παρακάτω, χρησιμοποιώντας σωστά τις εγκλίσεις!

Υλικά

Μείγμα 1:

400 γρ. χυμό πορτοκαλιού
400 γρ. σπορέλαιο
180 γρ. ελαιόλαδο
50 γρ. ζάχαρη άχνη
1/2 κ.γ. γαρίφαλο
2-3 κ.γ. κανέλα
1/4 κ.γ. μοσχοκάρυδο
1 κ.γ. σόδα μαγειρική
Ξύσμα πορτοκαλιού, από δύο πορτοκάλια

Μείγμα 2:

1 κιλό αλεύρι
200 γρ. σιμιγδάλι, ψιλό
Για το σιρόπι:
500 γρ. νερό
800γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
150 γρ. μέλι
3 στικ κανέλα
3 γαρίφαλα
1 πορτοκάλι, κομμένο στη μέση
Για το σερβίρισμα: μέλι και καρύδια

Εκτέλεση

Για το σιρόπι:

1. Βάζουμε (οριστική) τα υλικά για το σιρόπι, εκτός από το μέλι, να βράσουν (υποτακτική).
2. Σημειώστε (προστακτική) ότι πρέπει να ξεκινήσουμε (υποτακτική) το σιρόπι 3-4 ώρες πριν αρχίσουμε (υποτακτική) να φτιάχνουμε (υποτακτική) τα μελομακάρονα για να προλάβει (υποτακτική) να έχει κρυώσει (υποτακτική) όταν βγουν (υποτακτική) τα μελομακάρονά μας από το φούρνο.
3. Μόλις το σιρόπι πάρει μία βράση αποσύρουμε (οριστική) από τη φωτιά και προσθέτουμε (οριστική) το μέλι. Ανακατεύουμε (οριστική) και αφήνουμε (οριστική) το σιρόπι να κρυώσει (υποτακτική).

Για τα μελομακάρονα:

1. Προθερμαίνουμε (οριστική) τον φούρνο στους 190 οC στον αέρα.
 2. Βάζουμε (οριστική) στη συνέχεια όλα τα υλικά του μείγματος 1 σε ένα μεγάλο μπλ και τα ανακατεύουμε (οριστική) με ένα σύρμα.
 3. Σε ένα δεύτερο μπλ ανακατεύουμε (οριστική) τα υλικά του μείγματος 2.
 4. Προσθέτουμε (οριστική) το μείγμα με τα υγρά συστατικά στο μείγμα με τα στερεά και ανακατεύουμε (οριστική) πολύ απαλά με τα χέρια, για πολύ λίγο (το πολύ για 10 δευτερόλεπτα) για να μην κόψει (υποτακτική) το μείγμα.
 5. Πλάθουμε (οριστική) τα μελομακάρονα σε ομοιόμορφο σχήμα (3-4 εκ. διάμετρο, 30 γρ. το κάθε ένα) και ψήνουμε (οριστική) για περίπου 20-25 λεπτά μέχρι να γίνουν (υποτακτική) τραγανά και να πάρουν (υποτακτική) ωραίο χρώμα.
 6. Μόλις είναι έτοιμα, ρίχνουμε (οριστική) τα καυτά μελομακάρονα στο κρύο σιρόπι και αφήνουμε (οριστική) για 10-15 δευτερόλεπτα.
- Στη συνέχεια τα σουρώνουμε (οριστική) και τα πασπαλίζουμε (οριστική) με μέλι και καρύδια.

Tip:

Προσοχή, η ζύμη για τα μελομακάρονα δεν θέλει (οριστική) πολύ δούλεμα γιατί θα βγει (οριστική) το λάδι και δεν θα είναι (οριστική) τραγανά ύστερα!





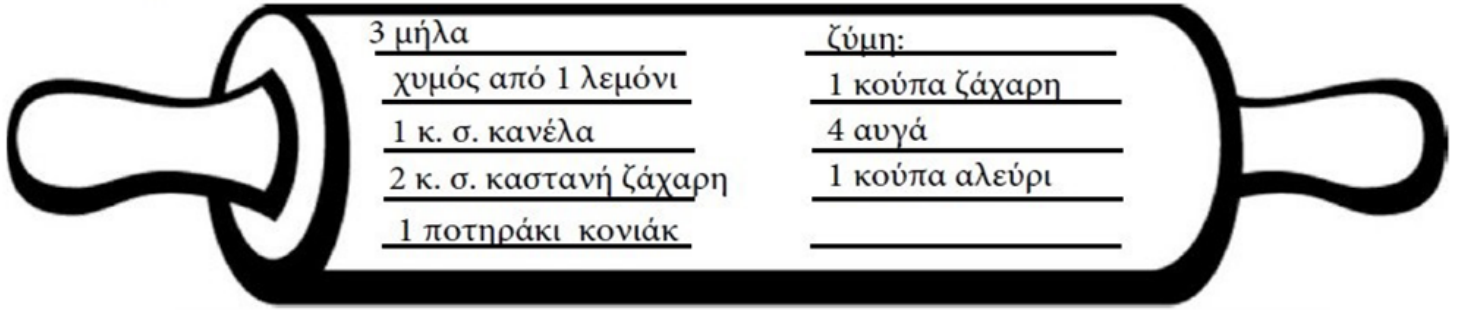
Χριστουγεννιάτικα γλυκά



Το αγαπημένο μου χριστουγεννιάτικο γλυκό είναι η μηλόπιτα.

Γράφω τη συνταγή παρακάτω, χρησιμοποιώντας σωστά τις εγκλίσεις!

Υλικά



Εκτέλεση

Κόβουμε τα μήλα σε φέτες και τα βάζουμε ανακατεύουμε σε ένα μπολ με το χυμό λεμονιού, την κανέλα, την καστανή ζάχαρη και το κονιάκ.

Ρίχνουμε το μείγμα σε μία βουτυρωμένη φόρμα κέικ και το βάζουμε στον φούρνο για 15 λεπτά.

Για τη ζύμη μας χτυπάμε σε ένα μπολ τη ζάχαρη με τα αυγά και προσθέτουμε σιγά σιγά το αλεύρι και προσθέτουμε το μείγμα στη φόρμα με τα μήλα. Ψήνουμε στον φούρνο για 55 λεπτά.

Έτοιμη η μηλόπιτα!!!