



Όνοματεπώνυμο: Δημήτρης



# Χριστουγεννιάτικα γλυκά

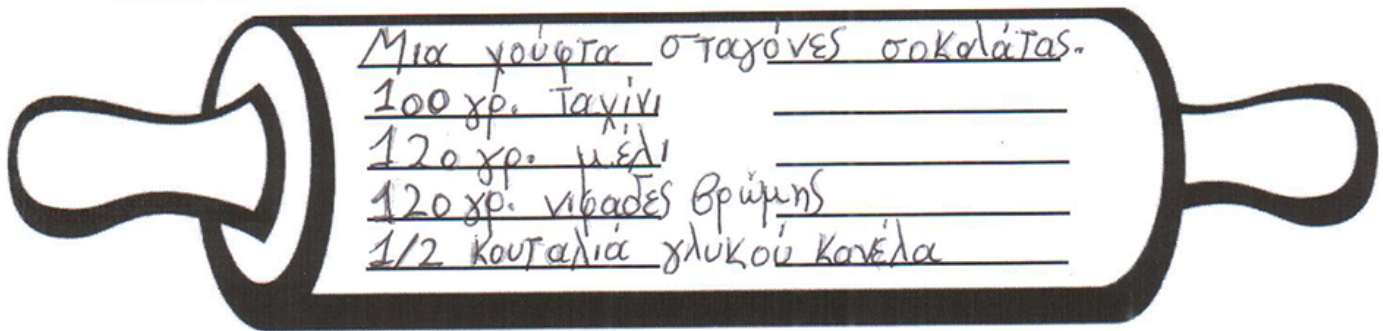


Το αγαπημένο μου χριστουγεννιάτικο γλυκό είναι

Μπισκοτάκια θρώμης, με ταχίνι και μέλι.

Γράφω τη συνταγή παρακάτω, χρησιμοποιώντας σωστά τις εγκλίσεις!

Υλικά



## Εκτέλεση

Ενώνουμε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και αδειάζουμε τη ζύμη σε μια σακούλα τροφίμων ή σε μεμβράνη. Χωρίς να λερώνουμε τα χέρια μας την πλάθουμε σε ρολό, το οποίο βάζουμε για 5 λεπτά στην κατάψυξη. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° βαθμούς και κόβουμε τη ζύμη σε ροδέλες. Ακουμπάστε τα μπισκότα σε αντικαθητικό ταψί. Ψήστε για 10 λεπτά για να έχετε σχετικά τραχανά μπισκότα.

Καλή επιτυχία!!!



*Χριστουγενιάρτικα  
σοκολατάκια*

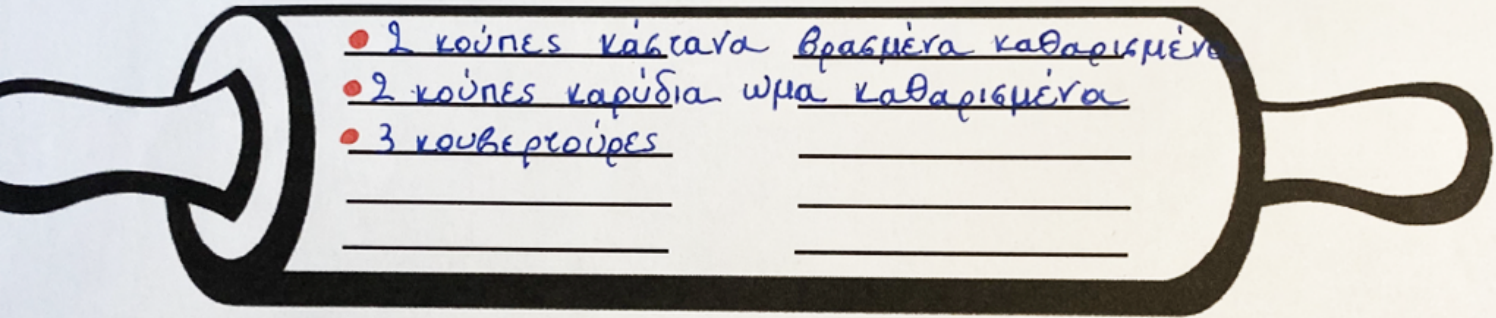
# Χριστουγεννιάτικα γλυκά



Το αγαπημένο μου χριστουγεννιάτικο γλυκό είναι

Σοκολατάκια Χριστουγεννιάτικα  
\*Κατάλληλο για διασκέδα στα σχολικοοικονομικά  
Γράφω τη συνταγή παρακάτω, χρησιμοποιώντας σωστά τις εγκλίσεις!

## Υλικά

- 
- 2 κούπες κάβτανα βρασμένα καθαρισμένα
  - 2 κούπες καρύδια ωμά καθαρισμένα
  - 3 κουβερτούρες

## Εκτέλεση

- Χτυπάμε τα κάβτανα στο multi μέχρι να γίνουν μια σκόνη και τα ρίχνουμε σε ένα μεγάλο μπολ.
- Ομοίως χτυπάμε τα καρύδια και τα ρίχνουμε στο ίδιο μπολ με τα καρύδια. Ανακατεύουμε καλά το μίγμα.
- Σε ένα χυάλινο μπολ λιώνουμε τη κουβερτούρα στο φούρνο μικροκυμάτων. Προσθέτουμε τη λιωμένη κουβερτούρα στο πάνω μίγμα και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ένας πολτός (σαν πλαστελίνη).
- Με μικρές ποσότητες από το μίγμα πλάθουμε τα σοκολατάκια βγαπρικά τα διακοσμώμε με χιονοπιχάδες (ή όσι έχουμε) και πάνα σε δίσκο με λαδούκολλα τα βάζουμε στο ψυγείο. Σε μια ώρα περίπου έχουν σφίξει και το γλυκό μας είναι έτοιμο.

Καλή απόλαυση





# Χριστουγεννιάτικα γλυκά

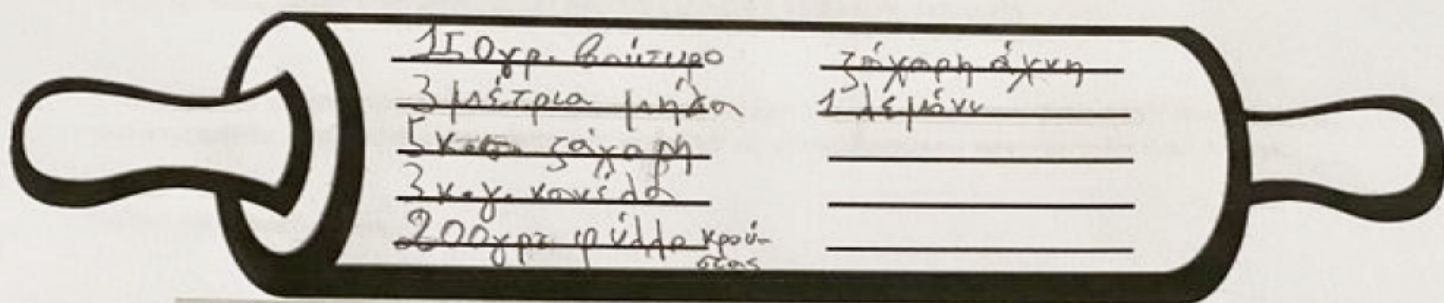


Το αγαπημένο μου χριστουγεννιάτικο γλυκό είναι

Χριστουγεννιάτικα τρακάρια

Γράφω τη συνταγή παρακάτω, χρησιμοποιώντας σωστά τις εγκλίσεις!

## Υλικά



## Εκτέλεση

Βάζουμε το βούτυρο να λιώσει σε μια κατσαρόλα, προσθέτουμε την κανέλα και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Πλένουμε τα μήλα και τα κόβουμε σε στρογγυλά κομμάτια. Ταυτόχρονα ζεσταίνουμε νερό σε μια μικρή κατσαρόλα, προσθέτουμε τον χυμό από το λεμόνι. Στη συνέχεια βάζουμε τα μήλα για 1 λεπτό μέσα στο νερό για να μαλακώσουν και τα αφαιρούμε αφήνοντας στην άκρη σε λινό ύφασμα.

Κόβουμε τα φρέσκα κρ. σε λωρίδες και τα βουτυρώνουμε με το μέγχο που έχουμε φτιάξει στην αρχή. Τοποθετούμε τα μήλα πάνω τους και τα τυλίγουμε σε καλά ποτά φιλμ για 25 λεπτά σε 200°C στον φούρο.

Μόλις τα βγάλουμε τα βάζουμε σε μια πιατέλα και τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Καλή όρεξη!!!

