

And so this is Xmas

Recipe book for
traditional Christmas dishes



Muffins σοκολάτας από το Kuba

300g αλεύρι σίτου

100 γραμμάρια ζάχαρης

2 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη βανίλιας

2 αυγα

150 ml ανθρακούχο μεταλλικό νερό

100 ml λαδιού

2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ

100 γραμμάρια ψιλοκομμένη σοκολάτα / όχι πολύ ωραία και / ή μπιζέλια σοκολάτας

Παρασκευή:

(1) Σε ένα μπολ ανακατέψτε αλεύρι, ζάχαρη, ζάχαρη βανίλιας και μπέικιν πάουντερ.

(2) Στο δεύτερο μπολ, ανακατέψτε με ελαφρά, ανθρακούχο μεταλλικό νερό, λάδι και αυγά.

(3) Στη συνέχεια, ανακατέψτε τα συστατικά και από τα δύο μπολ με ένα σύρμα. Μην ανακατεύετε για μεγάλο χρονικό διάστημα, αλλά μόνο μέχρι να συνδυαστούν τα συστατικά. Τέλος, ανακατέψτε απαλά τα κομμάτια σοκολάτας με μια σπάτουλα.

(4) Βάλτε τα muffin στο καλούπι με τσιπ σοκολάτας.

(5) Τα muffins ψήνονται σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 30 λεπτά, στους 180c / θερμοαντήρα πάνω-κάτω /

"QUICK GINGERBREAD Cookies FROM SZYMON,,Szybkie pierniczki"

Συστατικά (για περίπου 55 μπισκότα):

- 300 γραμμάρια αλεύρι σίτου

- 100 g αλεύρι σίκαλης ολικής αλέσεως

- 2 μεγάλα αυγά

- 130 g ζάχαρης άχνη

- 100 γραμμάρια βουτύρου, λιωμένο και ελαφρώς ψυγμένο

- 100 g ήπιο μέλι, π.χ. μέλι ακακίας

- 1 κουταλιά μπαχαρικό

- 1 κουταλιά της σούπας κακάο

- 1 κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα

Εκτέλεση:

Ρίχνουμε όλα τα συστατικά σε ένα μπολ, ανακατεύουμε και ζυμώνουμε σε μια λεία ζύμη (μπορεί να αναμιχθεί με ένα μίξερ). Η ζύμη μπορεί να είναι κολλώδης, αλλά μην προσθέτετε αλεύρι.

Ξεδιπλώστε τη ζύμη σε πάχος 4 mm (όχι λεπτότερο)

Κόψτε διαφορετικά σχήματα . Τακτοποιήστε τα σε ένα ταψί επενδεδυμένο με χαρτί ψησίματος σε μικρά διαστήματα. Ψήνουμε στους 180°C για περίπου 8 - 10 λεπτά (ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το μέγεθος των μπισκότων, τα μικρότερα ψήνουν ακόμη πιο σύντομα). Βγάλτε τα, κρυώστε τα στο πλέγμα. Διακοσμήστε κατά βούληση.

Recipe for Christmas Cookies from Jasiu

Συστατικά:

100 γραμμάρια ζάχαρης

200 g βουτύρου

370 g αλεύρι σίτου

1 αυγό

1 πρέζα αλάτι

κουταλιά μπαχαρικών μελοψωμάτων

Ανακατέψτε τα υλικά και συνδυάστε τα μαζί. Φτιάξτε μια μπάλα και βάλτε στο ψυγείο για 1 ώρα. Μετά από αυτό το διάστημα, ξεδιπλώστε τη ζύμη και τρυπήστε διαφορετικά σχήματα. Ψήνουμε τα μπισκότα στο φούρνο για 10-12 λεπτά στους 180 βαθμούς και, στη συνέχεια, διακοσμούμε.

Xmas gingerbread from Marysia.

Συστατικά:

2 αυγά, 1 ποτήρι ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο, 1,5 κουταλιά σόδα, μείγμα μπαχαρικών μελοψωμάτων, 3/4 ποτήρι λάδι, 3/4 ποτήρι μέλι, 1 ποτήρι ξινό γάλα, 2 ποτήρια αλεύρι, ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα

Πως να φτιάξεις

Ανακατέψτε τα αυγά με τη ζάχαρη για να έχετε μια απαλή υφή. Στη συνέχεια, μπορείτε να προσθέσετε μαγειρική σόδα, μπαχαρικά μελόψωμο, λάδι, ξινό γάλα, μέλι και αλεύρι, όλα αναμειγμένα συνεχώς σε χαμηλή περιστροφή. Όταν είστε έτοιμοι, προσθέστε τους ξηρούς καρπούς, τα καρυδάκια, τα αποξηραμένα φρούτα κ.λπ. και ανακατέψτε με ένα κουτάλι :) Ψήστε 50 λεπτά στο φούρνο που θερμάνθηκε στους 180 ° C.



Recipe for Christmas gingerbread cookies from Max

Συστατικά:

300g αλεύρι σίτου

100 γραμμάρια αλεύρι σίκαλης

2 αυγα

130 g ζάχαρης άχνη

100 γραμμάρια λιωμένου βουτύρου

1 κουταλιά μπαχαρικό μελόψωμο

100 γρ. Μέλι

1 κουταλιά της σούπας κακάο

1 κουταλάκι του γλυκού σόδα

Ζυμώνετε τη ζύμη από όλα τα προϊόντα (μπορεί να κατασκευαστεί με μηχανή). Ζύμη τυλιγμένη σε φύλλο ψυγείου για τουλάχιστον 30 λεπτά. Στη συνέχεια ξεδιπλώστε σε παρτίδες και κόψτε το μελόψωμο. Ψήνετε στο φούρνο προθερμαίνεται στους 200 βαθμούς για 10-12 λεπτά (μέχρι να κοκκινίσει).

MIGDAŁOWA ZUPA

Συστατικά:

0,7 λίτρα γάλακτος

120 γραμμάρια ρύζι

150 γρ. Αμύγδαλα (αλεσμένο χωρίς φλούδα ή ολόκληρο)

τέσσερις κουταλιές της σούπας αμύγδαλα

ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο (στην περίπτωση μου, 1 μεγάλο κουτάλι)

Θαλασσινό αλάτι

ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού ή μια χούφτα σταφίδων (περίπου 20-30 g)

κανέλα

προαιρετικά: μερικές σταγόνες εκχυλίσματος βανίλιας

Παρασκευή:

Βράζω το ρύζι μέχρι να μαλακώσει σε ελαφρώς αλατισμένο νερό.

Στο τέλος του μαγειρέματος ρυζιού, ρίχνω γάλα στην κατσαρόλα, προσθέτω αλεσμένα αμύγδαλα (ολόκληρα τα αμύγδαλα πρέπει να χυθούν με βραστό νερό πριν το άλεσμα, αφήστε τα για λίγα λεπτά, μετά από αυτό το χρονικό διάστημα αφαιρέστε τα φλοιού και μετά αλέστε μόνο) και βράστε .

Στραγγίζω το ρύζι, το προσθέτω στο γάλα μαζί με φιλοκομμένο φλούδα πορτοκαλιού (αφήνω λίγο φλούδα για διακόσμηση · αντί για φλούδα πορτοκαλιού μπορείτε να προσθέσετε σταφίδες στη σούπα) και να μαγειρέψετε για λίγο.

Προσθέτω ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο, κανέλα, λίγες σταγόνες εκχυλίσματος βανίλιας και αφήνω στην άκρη για περίπου 15 λεπτά.

Βγάζω τις νιφάδες αμυγδάλου σε ένα στεγνό τηγάνι.

Σερβίρω τη σούπα αμυγδάλου πασπαλισμένη με νιφάδες αμυγδάλου και ζαχαρωμένη φλούδα.

PIEROGI PLUM DUMPLINGS WITH POPPY SEEDS AND ORANGE PEEL

Συστατικά

Ζύμη για ζυμαρικά:

αλεύρι σίτου - 2 ποτήρια

αυγό - 1 κομμάτι

λάδι - 1 κουταλάκι του γλυκού

ζεστό νερό περίπου. 3/4 - για σύνδεση ζύμης

αλάτι - 1 κουταλάκι του γλυκού

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ:

Χρησιμοποιώντας ένα μίξερ εξοπλισμένο με γάντζο ή στο τραπέζι, φτιάξτε ζύμη pieogoi. Συνδυάστε το αλεύρι με αυγό, λάδι και σταδιακά ρίξτε χλιαρό νερό (περίπου ¼ ποτήρι). Η ζύμη πρέπει να είναι εύκαμπτη και όχι πολύ μαλακή.

Πασπαλίστε την πλάκα με αλεύρι και ξεδιπλώστε τη ζύμη σε πάχος περίπου 2 mm. Κόψτε τους δίσκους ζύμης με ένα ποτήρι.

ΜΕ ΞΗΡΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

Γέμιση:

200 γραμμάρια δαμάσκηνα αποξηραμένα χωρίς σπόρους

250 ml νερού

1-2 κουταλιές ζάχαρη

1 ράβδος φλοιού κανέλας

ΝΤΟΜΠΛΙΝΓΚ ΜΕ ΣΠΟΡΟΙ ΣΠΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Γέμιση:

παπαρουνοσπορος - 200 g

φλούδα πορτοκαλιού - ξεφλουδισμένο από το 1/2 του φρούτου

βούτυρο - 2 κουταλάκια του γλυκού

ζάχαρη - 3 κουταλιές

Παρασκευή FARSZ

Τοποθετήστε τα αποξηραμένα δαμάσκηνα σε μια μικρή κατσαρόλα, ρίξτε νερό (έτσι ώστε να καλύπτει τον καρπό). Προσθέστε ζάχαρη, φλοιό κανέλας. Βράστε, στη συνέχεια χαμηλώστε τη φωτιά και μαγειρέψτε για περίπου 10 λεπτά, έως ότου τα φρούτα είναι μαλακά.

Στραγγίστε τα δαμάσκηνα και αφήστε τα να κρυσώσουν.

Ξεφλουδίστε τη φλούδα πορτοκαλιού χωρίς το λευκό μέρος. Βράστε 4 κουταλιές της σούπας νερό με βούτυρο και φλούδα πορτοκαλιού. Μαγειρέψτε το μέχρι να πήξει. Φάτε το ζεστό.

Βράζουμε το νερό σε μια κατσαρόλα και βάζουμε τα ζυμαρικά σε παρτίδες. Μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά για περίπου 3 λεπτά μετά την έξοδο των ζυμαρικών.

Βγάλτε τα με ένα κουτάλι σουρωτήρι.

ALMOND MAIDEN COTTA OF LAMB GROATS WITH RASPBERRIES ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 3/4 ποτήρι πλιγούρι αρνιού
- 2 και 1/2 ποτήρι γάλα αμυγδάλου
- 1/3 ποτήρι νιφάδες αμυγδάλου
- 4 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο
- 250 γραμμάρια σμέουρων
- 1 κουταλάκι του γλυκού κραμβέλαιο
- Μια πρέζα θαλασσινό ή αλάτι Ιμαλαΐων
- μέντα ή βάλσαμο για διακόσμηση
- ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Τα πλιγούρια και οι νιφάδες ψήνονται σε ξηρό τηγάνι (2-3 λεπτά), συχνά ανακατεύονται και δεν αφήνονται να καούν. Ανακατέψτε τα δροσερά πλιγούρια και τα αμύγδαλα στο αλεύρι. Βράστε το γάλα, προσθέστε το μικτό αλεύρι, 2 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη και αλάτι. Μαγειρέψτε για 10-12 λεπτά, ανακατεύοντας πολύ συχνά, μέχρι να πάρετε μια πολύ παχιά σύσταση πουτίγκας.

Βουρτσίστε τους μους με λάδι (αυτό θα διευκολύνει τη λήψη του επιδόρπιου) και καλύψτε τη Miss cotta. Το επιδόρπιο είναι έτοιμο μετά από περίπου 15-20 λεπτά για ζεστό ή μετά από ψύξη.

Στο μεταξύ, ζυμώνουμε τα σμέουρα με ένα πιρούνι σμέουρων και τα βάζουμε μαζί με 2 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη σε μια κατσαρόλα. Μαγειρέψτε για περίπου 10 λεπτά

Βάλτε το επιδόρπιο σε ένα πιάτο και ρίξτε το πάνω από το μους. Μπορείτε να το διακοσμήσετε με μερικά σμέουρα, νιφάδες αμυγδάλου και μέντα ή μέλισσα.

FISHING IN GREECK

Συστατικά:

φρέσκο ψάρι (μπακαλιάρος, μύρο ή άλλα επιλεγμένα ψάρια)

λεμόνι

κουρκουμά

3 καρότα

μαϊντανός

λίγο σέλινο

κρεμμύδι ή πράσο

Τοματοχυμός

ελαιόλαδο

πιπέρι, κύμινο, ρίγανη, αλάτι (πολύ προσεκτικά), μαντζουράνα

Παρασκευή:

Φρέσκο ψάρι (πέστροφα, μπακαλιάρος, αλάτι ...) απαλά αλάτι, πασπαλίζουμε με χυμό λεμονιού, προσθέτουμε μια πρέζα κουρκουμά.

Σε ένα πυρέξ βάζουμε τα ψάρια εναλλάξ με τριμμένο καρότο, ρίζα μαϊντανού, σέλινο, κομμένο πράσο ή κρεμμύδι.

Ρίχνουμε πιπέρι, κύμινο, μαντζουράνα και αλάτι. Ρίχνουμε χυμό ντομάτας και ελαιόλαδο πάνω από όλα,

Ψήνουμε σε φούρνο ή στιφάδο κάτω από ένα κάλυμμα.

CLEANING CUSTOMS COMPONENT (I version)

Συστατικά :

αποξηραμένα δαμάσκηνα, λίγο φρέσκο τζίντζερ, αποξηραμένα μήλα, δαμάσκηνα, βερίκοκα, αχλάδια, κανέλα, γαρίφαλα

Παρασκευή:

Βάλτε τα αποξηραμένα δαμάσκηνα, λίγο φρέσκο τζίντζερ, αποξηραμένα μήλα, δαμάσκηνα, βερίκοκα, αχλάδια σε κρύο νερό, σεζόν με κανέλα και ένα γαρίφαλο.

PROVISION FOR DRYING COMPOTENT (II version)

Συστατικά:

φρέσκο μήλο, φρέσκο αχλάδι, 4 αποξηραμένα δαμάσκηνα, μερικές φέτες αποξηραμένου μήλου.

Παρασκευή:

Κόψτε τα φρούτα και μαγειρέψτε σε μισό λίτρο νερό μέχρι να είναι μαλακά. Το κομπόστα μπορεί αργότερα να γλυκανθεί λίγο, κατά προτίμηση με μέλι.

BIGOS IN LONG VERSION (vegan)

Συστατικά:

3 κουταλιές επιπλέον ελαιόλαδο,

1 κρεμμύδι,

1 σκελίδα σκόρδο,

1 καρότο,

500 γρ. Λάχανο τουρσί,

200 g φακών,

10 αποξηραμένα δαμάσκηνα,

25 g αποξηραμένων μανιταριών (Μεγαλύτερα παιδιά)

3 κουταλιές σάλτσας σόγιας,

2 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό,

3 μπαχάρι, 1 φύλλο δάφνης, , ένα κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένη ρίγανη και θυμάρι.

Παρασκευή:

Σε μια μεγαλύτερη κατσαρόλα, βάλτε το κρεμμύδι και το σκόρδο σε φέτες σε ελαιόλαδο.

Προσθέστε τριμμένα καρότα και στιφάδο για 2-3 λεπτά.

Ρίξτε το λάχανο τουρσί, φακές, ψιλοκομμένα, αποξηραμένα δαμάσκηνα και θρυμματισμένα, αποξηραμένα μανιτάρια.

Αρωματίζουμε με πιπέρι, προσθέτουμε μπαχαρικά, ανακατεύοντας για λίγα λεπτά.

Προσθέστε 3 ποτήρια νερό ή σπιτικό ζωμό, σάλτσα σόγιας, σεζόν με ένα κουταλάκι του γλυκού ξυλιπόλη και - μετά το βράσιμο - μαγειρέψτε για περίπου 45 λεπτά με κλειστό καπάκι.

Προσθέστε μαϊντανό, πιθανώς λίγο αλάτι και ανακατέψτε.

INDICATOR IN JABŁKOWO-ŚLIWKOWO-ŚLIWKOWO-ŻURAWIONOWO-ŻURAWY/MOOREL Sauce

Συστατικά: (6 μερίδες)

Φιλέτο στήθους γαλοπούλας 1-1,2 kg

Βότανα π.χ. αποξηραμένη μαντζουράνα 3 κουταλάκια του γλυκού, αλάτι και πιπέρι ή σκελίδες σκόρδο

4-5 κουταλιές λάδι

1 μεγάλο μήλο

10-15 αποξηραμένα δαμάσκηνα (μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλα αποξηραμένα φρούτα όπως βερίκοκα, βακκίνια)

Παρασκευή:

Προθερμάνετε το φούρνο στους 190-200 βαθμούς.

Πλύνετε το κρέας γαλοπούλας, στεγνώστε το και βάλτε το σε ένα μπολ. Τρίψτε τα φιλέτα με λάδι. Πασπαλίζουμε με βότανα, πιπέρι και αλάτι. Αφήνω στην άκρη.

Ρίξτε σε ένα βαθύ πυρέξ (κατά προτίμηση με καπάκι) στο κάτω μέρος των 1-2 κουταλιών της σούπας λάδι. Ξεφλουδίστε το μήλο, κόψτε τη φωλιά του σπόρου και κόψτε το σε οκτώ. Βάλτε στο κάτω μέρος του πιάτου με τα αποξηραμένα δαμάσκηνα. Τακτοποιήστε το κρέας γαλοπούλας στα φρούτα. Καλύψτε καλά το σκεύος με το καπάκι.

Ψήνουμε για 90 λεπτά, με κλειστό καπάκι.

Μετά από αυτό το διάστημα σβήστε το φούρνο, αφήστε το κρέας μέσα για 15 λεπτά ακόμη.

Αφαιρέστε το κρέας και τα περισσότερα δαμάσκηνα. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα δαμάσκηνα, ψητά μήλα και ψητή σάλτσα σε μια παχιά, λεία σάλτσα.

Κόψτε το κρέας και ρίξτε τη σάλτσα πριν το σερβίρετε.

ΚΥΤΙΑ

Συστατικά:

1 ποτήρι σιτάρι σιταριού,

1 ποτήρι παπαρούνας,

5 κουταλιές μέλι,

50 g σταφίδες,

50 γραμμάρια αμύγδαλα.

Παρασκευή:

Προετοιμάστε το σιτάρι όπως περιγράφεται στη συσκευασία. Στραγγίστε το.

Ξεπλύνετε τους σπόρους παπαρούνας, ζεματίστε τους με βραστό νερό, στραγγίξτε τους και αλέστε τους σε ένα μηχάνημα με παχύ κόσκινο.

Συνδυάστε με σιτάρι και ζεστό μέλι. Προσθέστε τις μικτές σταφίδες και τα αμύγδαλα.

Ανακατέψτε και βάλτε το στο ψυγείο.

PIERNICZKI :)/ Gingerbread Cookies from Szymon-Liski

Συστατικά για περίπου 30 κομμάτια:

100 γραμμάρια λαδιού

100 γρ. Μέλι

Κουταλιά μπαχαρικών μελόψωμο ή τα αγαπημένα σας μπαχαρικά όπως η κανέλα

κουταλιά κακάο

2 αυγα

240 γραμμάρια αλευριού, π.χ. αλεύρι ολικής αλέσεως

μπέικιν πάουντερ

Ρίχνουμε λάδι και υγρό μέλι στο μπολ και ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι. Στην περίπτωση του μελιού, το οποίο είναι ήδη σκληρό, πρέπει να θερμανθεί για να διαλυθεί.

Στη συνέχεια, προσθέστε το κακάο και τα μπαχαρικά, το μπέικιν πάουντερ, χτυπήστε ελαφρά τα αυγά και ανακατέψτε τη ζύμη μέχρι να σχηματίσει μια ομοιογενή μάζα.

Τέλος κοσκινίστε το αλεύρι σε παρτίδες, ανακατεύοντας καλά κάθε φορά. Η ζύμη πρέπει να βγαίνει μαλακή και χαλαρή.

Βάλτε τα στα τραπέζια και ξεδιπλώστε αρκετά παχύ - 7-8 mm. Κόψτε τα αγαπημένα σας σχήματα, τοποθετήστε τα σε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος και τοποθετήστε το σε ένα φούρνο προθερμασμένο στους 180C για περίπου 12 λεπτά.

Μετά το ψήσιμο και ψύξη το μελόψωμο μπορεί να διακοσμηθεί με επικάλυψη σοκολάτας.

Recipe for Christmas gingerbread Cookies from Ivo:

250g ή 25 dkg;) αλεύρι κέικ / κοσκίνισμα / 80g ζάχαρη άχνη, 1 κουταλάκι του γλυκού σόδα, 50g μέλι, 30g βούτυρο, 1 αυγό, 1 κουταλάκι του γλυκού μπαχαρικό μελόψωμο, ζυμώνουμε και ζύμη για 30 λεπτά στο ψυγείο, ψήνουμε για 8 - 10 λεπτά εξαρτάται από το πώς κοκκινίζετε στους 200 βαθμούς. Παγοποίηση: 150 γραμμάρια ζάχαρη άχνη, 2 κουταλιές χυμό λεμονιού, για να φτιάξετε ροζ λίγο χυμό τεύτλων.

Oat biscuits with cranberries from Alicja

Συστατικά:

140 γραμμάρια αποξηραμένων δαμάσκηνων

200 γραμμάρια βρώμης

2 κουταλιές αλεύρι

1 επίπεδη κουταλιά σκόνη ψησίματος

3 κουταλιές της σούπας καστανή ζάχαρη

μισό κουταλάκι του γλυκού κανέλα

150g μαλακό βούτυρο

1 αυγό

1) Τρίψτε τα δαμάσκηνα σε μπλέντερ ή ψιλοκόψτε.

2. Ανακατέψτε μαζί το πλιγούρι βρώμης, το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη σκόνη ψησίματος, την κανέλα και τα δαμάσκηνα.

3) Σπάστε ένα αυγό σε ένα μπολ και προσθέστε πολύ μαλακό ή λιωμένο και δροσερό βούτυρο.

4. Ανακατέψτε καλά (κατά προτίμηση με το χέρι).

5. μπορείτε να προσθέσετε σπόρους ηλιάνθου, σπόρους κολοκύθας ή τα αγαπημένα σας ψιλοκομμένα καρύδια στο μείγμα.

6. Επένδυση του ταψιού με χαρτί ψησίματος. Σχηματίστε μια μπάλα σε μέγεθος καρδιού και ισοπεδώστε την σε χαρτί. Τοποθετήστε το δίσκο μπισκότων στο φούρνο προθερμασμένο στους 180 βαθμούς. Το μεσαίο ράφι με θέρμανση πάνω / κάτω. Ο χρόνος ψησίματος είναι περίπου 15 - 20 λεπτά.

Καλή όρεξη :)

Poppy-seeded cake from Basia

Συστατικά:

1 κουτί μείγματος σπόρου παπαρούνας

4 και 1/4 ποτήρι αλεύρι

3/4 ποτήρι ζάχαρη

4 κρόκους

1 ολόκληρο αυγό

1 ζάχαρη βανίλιας

1 και 1/2 κύβους μαργαρίνης

3 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ

Ζυμώνουμε τη ζύμη και τη χωρίζουμε σε δύο μέρη.

σπόρους παπαρούνας εξίσου. Ξεδιπλώστε κάθε μέρος της ζύμης, απλώστε με σπόρους παπαρούνας και τυλίξτε σε ρολό. Τυλίξτε το κέικ με χαρτί ψησίματος.

Ψήστε 50 λεπτά στα 180 s.



Χωρίστε τους
σε

Christmas Reindeer cookies from Natalka L.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

200 g μαλακό βούτυρο

2/3 φλιτζάνι ζάχαρη

ζάχαρη βανίλιας

2 αυγά - μέγεθος M

2 ποτήρια αλεύρι σίτου

2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ

χρωματιστές καραμέλες M & M

προαύλια



Κόλλα σοκολάτας, γλάσο ή ζαχαροπλαστικής - για τη στερέωση των ματιών, της μύτης και των κέρατων

Αλέθουμε το βούτυρο με ζάχαρη και ζάχαρη βανίλιας σε μια αφράτη μάζα και μετά προσθέτουμε αυγά και κοσκινισμένο αλεύρι με μπέικιν πάουντερ. Ο πιο βολικός τρόπος για να γίνει αυτό είναι να χρησιμοποιήσετε έναν επεξεργαστή τροφίμων με γάντζο

για ζύμωμα της ζύμης, αλλά μπορείτε επίσης να συνδυάσετε τα συστατικά στον πίνακα ζύμης ζυμώνοντας τη ζύμη όπως οποιαδήποτε άλλη ζύμη κουλουρακιών.

Ψύξτε τη ζύμη στο ψυγείο, στη συνέχεια ξεδιπλώστε και κόψτε την με ένα ποτήρι κύκλους. Ψήνουμε στους 170-175 ° C για 12-15 λεπτά μέχρι να ροδίσουν ελαφρά τα κέικ.

Αφού κρυώσει με λιωμένη σοκολάτα, γλάσο ή κόλλα ζαχαροπλαστικής, κολλήστε τα μάτια, τη μύτη και τα κέρατα των κουλουριών σε κάθε cookie.

Gingerbread muffins from Natalka L

½ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Ube κύβος μαργαρίνης

1 ποτήρι ζάχαρη

2 κουταλάκια του γλυκού μπαχαρικό μελόψωμο

2 αυγά - μέγεθος M

2 ποτήρια αλεύρι σίτου

2 κουταλιές της σούπας κακάο

1 ποτήρι γάλα

2 κουταλάκια του γλυκού μαγειρική σόδα

χρωματιστές καραμέλες M & M

σοκολάτα



Λιώστε τη μαργαρίνη σε μια κατσαρόλα και κρυώστε την. Τρίψτε τη ζάχαρη με τα αυγά χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ, προσθέστε κοσκινισμένο αλεύρι με σόδα, μπαχαρικό μελόψωμο και κακάο, ρίξτε γάλα και λιωμένη μαργαρίνη.

Ρίχνουμε τη ζύμη σε χάρτινα καλούπια έως τα 2/3 του ύψους της. Ψήνουμε στους 165-170 ° C για 20-25 λεπτά. Ελέγξτε οδοντογλυφίδα ότι τα curcakes ψήνονται.

Αφού κρυώσει, διακοσμήστε curcakes με λιωμένη σοκολάτα με χρωματιστές καραμέλες. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διακόσμηση γλάσο και ξηρούς καρπούς ή αμύγδαλα.

POLAND- TRZEBNICA

Makówki (sweetness from poppy seeds)

100 γραμμάρια φουντούκια

- 100 γραμμάρια ψιλοκομμένα καρύδια

- 4 ρολά σιταριού ή χαλά κομμένα σε λεπτές φέτες

- 250 γραμμάρια ξηρών σπόρων παπαρούνας ρίχνουμε γάλα, προσθέτουμε 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο, μαγειρεύουμε για περίπου 15 λεπτά σε ανάδευση σε χαμηλή φωτιά, προσθέτουμε 2 κουταλιές της σούπας μέλι, ζάχαρη για γεύση και ψιλοκομμένα καρύδια συν 120 γρ. Σταφίδες. Αυτό θα δημιουργήσει μια παχιά μάζα.

Το κάτω μέρος του μπολ / χωρητικότητα περίπου 2,5 λίτρα / βάλτε το πρώτο στρώμα ψωμάκια, βάλτε το ζεστό μείγμα σπόρου παπαρούνας και στη συνέχεια ένα άλλο στρώμα κουλουριών και μείγματος παπαρουνόσπορου έως ότου εξαντληθούν τα συστατικά, το τελευταίο στρώμα πρέπει είναι μείγμα σπόρου παπαρούνας. Αφήστε το να κρυώσει, διακοσμήστε την κορυφή με ψιλοκομμένα καρύδια και σταφίδες.

Αφήστε το στο ψυγείο όλη τη νύχτα.



Recipe for ginger thins (pierniczki)

150 γρ. Μέλι ανθομελο

110 g βούτυρο, όχι αλατισμένο, ψιλοκομμένο

100g ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο

380 g αλεύρι σίτου

1 αυγό

2 κουταλάκια του γλυκού μπαχαρικό

2 κουταλιές της σούπας κακάο

1,5 κουταλάκι του γλυκού αλεσμένο τζίντζερ, αποξηραμένο

1,5 κουταλάκια του γλυκού γαρύφαλλο

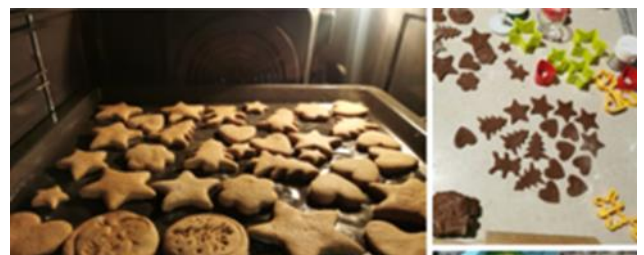
1,5 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

1/4 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

Το μέλι και το βούτυρο θερμαίνονται στους 70 βαθμούς Κελσίου ενώ ανακατεύονται συνεχώς.

Αφήστε να κρυώσει για 10 λεπτά. Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά στο μείγμα και ζυμώστε τη ζύμη για 3-5 λεπτά.

Αφήστε στο ψυγείο για 30 λεπτά, τυλιγμένο σε αλουμινοχαρτο.



Μετά από αυτό το διάστημα, ζύμη στον πάγκο θα πρέπει να τυλίγεται ζύμη και να ξεδιπλώνεται σε περίπου 4-5 mm και στη συνέχεια να δίνετε σχήματα. Τα τελειώματα με τζίντζερ ψήνονται στους 180 ° C για 9-10 λεπτά. Αφού κρυώσει, διακοσμήστε με γλάσο, πασπαλίστε όπως θέλετε.

PORTUGAL

Sonhos

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

2 dl νερό

75 γρ. Βούτυρο

2 φλούδες λεμονιού

1 γ. αλάτι καφέ

200 γραμμάρια αλεύρι

5 αυγά

100 γραμμάρια ζάχαρης

κανέλα σε σκόνη

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

1. Σε μια κατσαρόλα, αφήστε το νερό να ζεσταθεί με το κομμένο βούτυρο, τις φλούδες λεμονιού και το αλάτι.
2. Αφαιρέστε το τηγάνι από τη φωτιά και προσθέστε το αλεύρι, ανακατεύοντας έντονα μέχρι να σχηματίσει ένα ομοιογενές μείγμα.
3. Η ζύμη πρέπει να σχηματίσει μια μπάλα στην άκρη του κουταλιού. Ανακατέψτε μέχρι να διαλυθούν όλα τα κομμάτια αλευριού.
4. Επαναφέρετε το μείγμα σε χαμηλή φωτιά για να στεγνώσετε ελαφρά.
5. Τοποθετήστε στο μπολ του μίξερ. Αφήστε το να κρυώσει ελαφρώς κτυπώντας τα αυγά σε ένα μπολ.
6. Ξεκινήστε να κτυπάτε τη ζύμη, προσθέτοντας σταδιακά τα αυγά χωρίς διακοπή. Η ζύμη πρέπει να έχει ομοιογενή σύσταση και κρεμώδη εμφάνιση.
7. Σε ένα τηγάνι, ζεσταίνετε το λάδι για τηγάνισμα. Μουλιάστε δύο κουταλιές της σούπας στο καυτό λάδι και σχηματίστε μικρές μπάλες ζύμης. Πάρτε τα τηγανητά.
8. Όταν η ζύμη βυθιστεί αφήστε την να καφετί και από τις δύο πλευρές. Το μαγείρεμα είναι αργό και τα όνειρα είναι μόνα.
9. Στραγγίστε σε απορροφητικό χαρτί και σερβίρετε πασπαλισμένο με ζάχαρη και κανέλα.

Aletria ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

100 γρ. Φιδέ

Ημι-αποβουτυρωμένο γάλα 4 dl

150 γραμμάρια ζάχαρης

1 φλούδα λεμονιού

1 ραβδί κανέλας

50 g βούτυρο

3 αυγό

1/2 γ. τσάι κανέλας σε σκόνη

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

1. Σε ένα τηγάνι, μαγειρέψτε τα φιδέ σε νερό για 5 λεπτά.
2. Στραγγίστε και προσθέστε το γάλα, τη ζάχαρη, το φλούδα λεμονιού και το ξυλάκι κανέλας.
3. Μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσουν τα φιδέ.
4. Αφαιρέστε από τη φωτιά, ανακατέψτε το βούτυρο και τους κρόκους αυγού που είχαν προηγουμένως κτυπηθεί.
5. Φέрте ξανά στη φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να μαγειρευτούν ελαφρά οι κρόκοι.
6. Τοποθετήστε τα φιδέ σε μια πιατέλα.
7. Πασπαλίζουμε με σκόνη κανέλας.

Aletria



ROMANIA Cheese and raisin pie

Συστατικά:

Για τη ζύμη:

600 γρ. Αλεύρι 000

400 g νερό

75 g λάδι

12 g αλάτι

Για την πλήρωση:

500 g τυρί cottage

100 g σταφίδες

100 g αποξηραμένα δαμάσκηνα ή άλλα 100 g σταφίδες

1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένη φλούδα λεμονιού

160 g ζάχαρης

μια πρέζα αλάτι

βανίλια - 2 φακελάκια ζάχαρης βανίλιας ή 2 κουταλάκια του γλυκού εκχύλισμα

Κουραμπιέδες

Συστατικά

900 γρ. αλεύρι

500 γρ. βούτυρο, αιγοπρόβειο ή τύπου Κερκύρας

220 γρ. ζάχαρη άχνη

2 στικ βανίλια σε σκόνη

1 κ.γ. λικέρ πικραμύγδαλο

200 γρ. αμύγδαλο φιλέ, ξεφλουδισμένο και καβουρδισμένο

1 κ.γ. ανθόνερο

Για το σερβίρισμα

300 γρ. ζάχαρη άχνη

1 κ.σ. ανθόνερο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Εκτέλεση με μίξερ

Βγάζουμε 2-3 ώρες νωρίτερα το βούτυρο από το ψυγείο και το αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για να μαλακώσει.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.

Χτυπάμε καλά στο μίξερ με το σύρμα το βούτυρο για **5-6 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να πάρει άσπρο χρώμα** και εν συνεχεία προσθέτουμε την άχνη ζάχαρη και τις βανίλιες και συνεχίζουμε το χτύπημα για άλλα 5-7 λεπτά.

Μόλις μπει η ζάχαρη άχνη θα πέσει λίγο ο όγκος του βούτυρου αλλά με το χτύπημα θα ξαναφουσκώσει.

Πρέπει στο τέλος να μοιάζει με σαντιγί χτυπημένη το μείγμα.

Ρίχνουμε μέσα τις βανίλιες, το πικραμύγδαλο και το ανθόνερο. Ρίχνουμε μέσα και τα καβουρδισμένα αμύγδαλα αφού έχουν κρυώσει.

Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, εκτός μίξερ και ανακατεύοντας με μία σπάτουλα.

Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακή αλλά να μην κολλάει στα χέρια.

Βάζουμε γάντια στα χέρια μας και φτιάχνουμε μπαλάκια ζύμης σε μέγεθος καρδιού (30 γρ.) και τα τοποθετούμε σε σειρά πάνω σε αντικολητικό ταψί ή σε λαδόκολλα. Καλό είναι πάνω σε κάθε κουραμπιέ να κάνουμε ένα μικρό βαθούλωμα με το δάχτυλό μας για να κρατάει περισσότερο την άχνη και να μη σπάσουν όσο ψήνονται.

Ψήνουμε στο φούρνο για **30-35 λεπτά** μέχρι να πάρουν ένα ελαφρύ χρυσαφί χρώμα.

Αφαιρούμε τους κουραμπιέδες από το φούρνο. Με προσοχή τους βγάζουμε από το ταψί και **τους αφήνουμε να κρυσώσουν** πάνω σε σχάρα. Όταν είναι ζεστοί είναι πολύ μαλακοί.

Αφού κρυσώσουν τους ραντίζουμε με λίγο ανθόνερο.

Σε ένα κόσκινο βάζουμε άχνη ζάχαρη και όταν κρυσώσουν τους πασπαλίζουμε.

Εκτέλεση χωρίς μίξερ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200 βαθμούς.

Σε ένα ταψάκι ρίχνουμε τα αμύγδαλα φιλέ (φέτες) και τα βάζουμε στο φούρνο για 5-10 λεπτά μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα. ΠΡΟΣΟΧΗ γιατί μπορεί τη μία στιγμή να φαίνονται άψητα και την αμέσως επόμενη να μας έχουν καεί. Μόλις είναι έτοιμα τα αφήνουμε να κρυώσουν καλά. Σε περίπτωση που είναι ζεστά, θα χαλάσει η συνταγή μας.

Ο φούρνος μας παραμένει στους 200 βαθμούς.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά για τους κουραμπιέδες εκτός του αμύγδαλου φιλέ. Τα ανακατεύουμε με τα χέρια μας μέχρι το μείγμα να μοιάζει με ψίχουλα.

Στη συνέχεια **προσθέτουμε και το αμύγδαλο φιλέ και ανακατεύουμε με το χέρι.**

Πλάθουμε τους κουραμπιέδες (20-25 γρ. ο κάθε ένας) και τους τοποθετούμε σε ένα ταψί στο οποίο έχουμε στρώσει λαδόκολλα. Είναι πολύ σημαντικό όλοι οι κουραμπιέδες να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος για να ψηθούν ομοιόμορφα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 20 λεπτά κατεβάζοντας την θερμοκρασία στους 180 βαθμούς όταν βάλουμε το ταψί.

Τους αφήνουμε αφού τους βγάλουμε από το φούρνο για 10 λεπτά ώσπου να κρυώσουν.

Πασπαλίζουμε με λίγο ανθόνερο και άχνη ζάχαρη.

Μελομακάρονα

ΥΛΙΚΑ

Μελομακάρονα

- 400 γρ. χυμός πορτοκαλιού
- 530 γρ. ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο
- 50 γρ. βούτυρο αγελάδος, λιωμένο (δίνει ωραίο άρωμα)
- 30 γρ. άχνη ζάχαρη
- 1/2 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 1/4 κ.γ. κανέλα
- 1/5 κ.γ. γαρίφαλο
- 1 πορτοκάλι, το ξύσμα του
- 1200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 κιλό καρύδια χοντροκομμένα για το σερβίρισμα
- μέλι για το μέλωμα

Σιρόπι

- 500 γρ. νερό
- 700 γρ. ζάχαρη
- 1 πορτοκάλι κομμένο στα 2
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 100 γρ. μέλι

Σιρόπι

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη, το πορτοκάλι και τα ξυλάκια κανέλας. Βάζουμε στη φωτιά, αφήνουμε να βράσει για 1 λεπτό (από όταν αρχίσει ο βρασμός) και αποσύρουμε. Ρίχνουμε το μέλι και το αφήνουμε να κρυώσει.

Μελομακάρονα

Σ' ένα βαθύ σκεύος ρίχνουμε όλα τα υγρά και το βούτυρο. Προσθέτουμε την άχνη, τη σόδα και όλα τα μυρωδικά μαζί. Ανακατεύουμε με το χέρι πολύ καλά και προσθέτουμε το αλεύρι. Συνεχίζουμε απαλά το ανακάτεμα με το χέρι από το κέντρο προς τα έξω έτσι ώστε να μην «κορδώσει» η ζύμη (δεν χρειάζεται πολύ ανακάτεμα για να μη σφίξει).

Πλάθουμε τα μελομακάρονα σε μικρά οβάλ σχήματα και περνάμε τη μια επιφάνειά τους σε τρίφτη ή σε σήτα για να αποκτήσει σαγρέ όψη. Τα τοποθετούμε σε μία λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 30 λεπτά περίπου, έως ότου πάρουν σκούρο χρυσαφί χρώμα. Μόλις βγουν από το φούρνο τα ρίχνουμε ζεστά στο κρύο σιρόπι. Με μια κουτάλα τα γυρίζουμε για 1 λεπτό περίπου. Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε σε σήτα να στραγγίξουν.

Σε μια πιατέλα βάζουμε λίγο μέλι και χοντροκομμένο καρύδι. Τοποθετούμε μια στρώση από τα μελομακάρονα και επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία αρκετές φορές.

Καλή Απόλαυση!!