

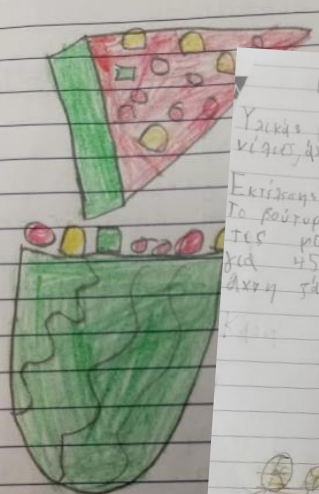
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παρασκευή 25 Δεκεμβρίου 2023
 Γράφω μία συνταγή με φρούτα
 Γερμανό καρπούζι.
 Τα υλικά που θα χρειαστούμε είναι:

- Ένα μικρό καρπούζι.
- Φακιάκια με ζελέ.
- Διάφορα φρούτα όπως: Κεράσια, σταφύλια, φράουλες, μπανάνες και ροδάκινα.

Εκτέλεση:
 Κόβουμε το καρπούζι από πάνω από το κοτσάνι. Με ένα κουτάλι αφαιρούμε το καρπούζι από μέσα. Πλένουμε τα φρούτα και τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια. Τα ρίχνουμε μέσα στα καρπούζι και μετά ρίχνουμε το ζελέ. Ξαναρίχνουμε το κοτσάνι από το καρπούζι που κόψαμε και το βάζουμε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει.

Σερβίρουμε σε φρεζόνες.




Χρήστος Ευταθίου

Κέικ φρούτων

Υλικά: μπανάνες, πορτοκάλι, ζάχαρη, αλεύρι, καρότα, αυγά, βανίλια, άνη θάλαρη.

Εκτέλεση: Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη. Προσθέτουμε το ψούφιο, τις βανίλιες, το αλεύρι, τα καρότα και τις μπανάνες. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 45 λεπτά. Στο τέλος πασπαλιζουμε με άνη θάλαρη.

Καλή



Δηρόσημα

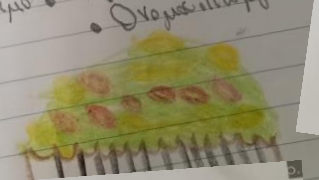
Κέικ με φρούτα
 γλυκό

πορτοκάλια, γκιούρτι, μπλέντι, αυγά, μπανάνες, μήλα, βανίλια, ζάχαρη

Διαδικασία


Βάζω τα πορτοκάλια και το γκιούρτι στο μπασ. Ανακατεύω για λίγο, βάζω και μπανάνες και ανακατεύω ξανά. Ψήνω για 15 λεπτά. Βάζω ζάχαρη κι αλεύρι, μετά βάζω και αυγά, ανακατεύω με το μίξερ και στο τέλος βάζω μπανάνες και μήλα. Το ψήνω στον φούρνο για 50 λεπτά. Είναι έτοιμο!

• Ονομαστικό



Φρουτοσαλάτα

Κόβουμε τα φρούτα της εποχής (αυτό το καιρό έχουμε μήλα, αχλάδια, δαμάσκηνα, λωζού) καθαρίζουμε, καθαρίζουμε και ροδάκινα. Τα σερβίρουμε όμορφα σε ένα μεγάλο πιάτο. Ρίχνουμε από πάνω τους σπόρους ροδιού.



Σ' ένα μεγάλο ταψί βάζω κι ένα κομματάκι ζάχαρη, τη μαργαρίνη ή το βούτυρο, τα ανακατεύω καλά και από πάνω βάζω τα μήλα, ώστε να καθαίρω όλο το ταψί.

Ετοιμάω τη τσίπη

Χτυπάω καλά τα αυγά με τη ζάχαρη υπόλοιπα προσέχω σταδιακά τα αλεύρι.

Περνάω με αυτό το μίγμα τα μήλα. Ψήνω να τα καλύψω καλά. Ψήνω στους 180°C για 50 λεπτά.

Τη σερβίρω αναποδογυρισμένη

καλή επιτυχία και καλή βράση!!!

Μιγδόπιττα

- 10 μεγάλα φύλλα καθαρισμένα και κομμένα σε χοντρές φέτες
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα μαργαρίνη ή καλαμποκέλαο
- 2 κουταλιές της σούπας κανέλα.

Για το κέικ:

- 4 αυγά
- 2 κούπες ζάχαρη
- 1 γκιούρτι ή 1 ποτήρι γάλα
- 1 κούπα μαργαρίνη ή καλαμποκέλαο
- 2 κουταλιές βανίλιαν
- 1 βανίλια
- 1 φαρίνα

Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη. Προσθέτουμε το γκιούρτι, βανίλια και βανίλια. Βάζουμε τα καθαρισμένα και κομμένα μήλα στο μίγμα και ανακατεύουμε καλά.

Στο φούρνο στους 180°C για 40 λεπτά και καλή μαζορέση!

Μιγδόπιττα

Υλικά:

- Ένα πακέτο Φαρίνα Γλυκής
- 5-6 αυγά
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι ηλιέλαιο
- 1 κουταλάκι τσοσπίου κανέλα
- 2-3 βανίλιες
- 5-6 μεγάλα μήλα