

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟ- ΣΟΚΟΛΑΤΟΣΠΙΤΑ ΣΥΝΤΑΓΗ

Μερίδες 2 | Χρόνος προετοιμασίας 10λ. |
Συνολικός χρόνος 30λ.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Για τον σκελετό:

12 μπισκότα τύπου πτι-μπερ με επικάλυψη σοκολάτας(επειδή πολλά μπισκότα είναι σπασμένα στην συσκευασία, προτείνεται να έχετε μια διπλή συσκευασία μπισκότων διαθέσιμη)

Για την συγκόλληση των μπισκότων(παρασκευή καραμέλας):

καστανή ζάχαρη

Για τον στολισμό:

Τρούφα σοκολάτας(της αρεσκείας σας για το στόλισμα) ή/και μικρά κουφετάκια σοκολάτας τύπου smarties.

Σαντιγί λευκή(έτοιμη σε μπουκάλι-σπρέι ή την παρασκευάζετε εσείς με δική σας συνταγή και χρησιμοποιείτε ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής για εφαρμογή)

Μικρά σπιτικά μπισκοτάκια σε σχήμα έλατου για επιπλέον στολισμό της αυλής του μπισκοτοσοκολατόσπιτου (προαιρετικό)

ΛΙΣΤΑ ΑΓΟΡΩΝ

3 πακ. μπισκότα πτι-μπερ με επικάλυψη σοκολάτας

Τρούφα σοκολάτας(της αρεσκείας σας για το στόλισμα) ή/και μικρά κουφετάκια σοκολάτας τύπου smarties.

Σαντιγί λευκή(έτοιμη σε μπουκάλι-σπρέι ή την παρασκευάζετε εσείς με δική σας συνταγή και χρησιμοποιείτε ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής για εφαρμογή)

Ζάχαρη(κατά προτίμηση καστανή)

ΟΔΗΓΙΕΣ

Δείτε βήμα βήμα με εικόνες και επεξήγηση τα βήματα παρασκευής παρακάτω:

1. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

Σε αντικολλητικό τηγάνι προσθέτετε 2 κ.σ. ζάχαρη σε μέτρια θερμοκρασία και περιμένετε να αρχίσει να λιώνει. (Βλ. Εικ. 1) Χαμηλώνετε την θερμοκρασία και στην λιωμένη καραμέλα βουτάτε τις πλευρές των μπισκότων που θέλετε να κολλήσουν μεταξύ τους. ΠΡΟΣΟΧΗ! Η λιωμένη καραμέλα μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα αν πέσει στο χέρι σας.



Εικόνα 1

2. ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΒΑΣΗΣ

Με γρήγορες κινήσεις ενώνετε 4 μπισκότα (βλ. Εικ. 2), γιατί η καραμέλα στεγνώνει σύντομα.



Εικόνα 2



Εικόνα 3

3. ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΤΟΙΧΩΝ

Με την βοήθεια της καραμέλας ενώνετε 4 μπισκότα έτσι ώστε τα δύο απέναντι μπισκότα να ενώνονται λίγο πιο μέσα από τα άλλα δύο για να μπορέσουν να πατήσουν τα τριγωνα κομμάτια της σκεπής. (Βλ. Εικ. 3)

4. ΣΚΕΠΗ Α

Αφού έχει στεγνώσει η καραμέλα στα πλαϊνά μπισκότα κολλάτε τα δύο πλαϊνά ολόκληρα μπισκότα για την σκεπή. Κατόπιν, κόβετε δύο μπισκότα τριγωνικά (βλ. Εικ. 4). Τα κολλάτε όπως στην Εικ. 3.



Εικόνα 4

5. ΣΤΟΛΙΣΜΟΣ

Με το κορνέ ζαχαροπλαστικής ή το σπρέι σαντιγής στολίζετε τις ενώσεις και τις άκρες της σκεπής καθώς και το περίγραμμα της βάσης. Αφήστε τα παιδιά να στολίσουν με την τρούφα και τα κουφετάκια όπως τους αρέσει. (βλ. Εικ. 5 στην επόμενη σελίδα)

Καλή επιτυχία!

Δείτε ότι έγινε στο σχολείο μας με το μπισκοτοσοκολατόσπιτό μας (Βλ. Εικ. 6)



Εικόνα 5



Εικόνα 6