

μαγειρική

ΚΟΠΙΛΑΪΤΕ ΣΤΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΜΑΣ ΤΡΑΠΕΖΙ!



**Χριστουγεννιάτικες
παραδοσιακές
ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

Δημοτικό Σχολείο Αρμενίου



Δεκέμβριος 2022

ΚΟΠΙΑΣΤΕ ΣΤΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ...



Υλικά

- 2 φλιτζάνια χλιαρό νερό
- 1 φακελάκι ξερή μαγιά
- 4 κ. σ. μέλι
- 1 κ. σ. ζάχαρη
- 1 κιλό αλεύρι σκληρό
- 1 κ. σ. γλυκάνισο
- 1/2 κ. γλ. μαχλέπι
- 1/2 κ. γλ. αλάτι
- 1/3 φλ. ελαιόλαδο

για το στόλισμα

- 1 καρύδι ολόκληρο
- λίγα αμύγδαλα λευκά
- λίγες σταφίδες
- μερικά καρφάκια γαρίφαλα
- σουσάμι

για την επάλειψη

- 1 κ. σ. μέλι
- 2 κ. σ. καυτό νερό

Εκτέλεση

1. Βάζουμε το χλιαρό νερό σ' ένα μπολ.
2. Διαλύουμε σ' αυτό τη μαγιά, το μέλι και τη ζάχαρη.
3. Κοσκινίζουμε το αλεύρι.
4. Προσθέτουμε σ' αυτό το αλάτι, τον γλυκάνισο, το μαχλέπι και το ελαιόλαδο.

5. Ξεκινάμε να δουλεύουμε τα διαλυμένα υλικά.

6. Πασπαλίζουμε με αλεύρι την επιφάνεια εργασίας μας και ζυμώνουμε εκεί τη ζύμη με τα χέρια.

7. Λαδώνουμε ελαφρώς ένα λεκανάκι και μεταφέρουμε εκεί τη ζύμη.

8. Αφήνουμε σε ζεστό μέρος να διπλασιαστεί.

9. Λαδώνουμε και αλευρώνουμε ένα μεγάλο ταψί.

10. Πλάθουμε τη ζύμη σε καρβέλι.

11. Αφήνουμε τη ζύμη να ξαναφουσκώσει για 30'.

12. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200 °.

επάλειψη και στόλισμα

1. Αναμειγνύουμε το καυτό νερό με το μέλι.
2. Πλάθουμε, με το κομμάτι ζύμης που έχουμε κρατήσει, στολίδια της αρεσκείας μας – σταυρούς, λουλούδια, ζωάκια κ.ά.
3. Τοποθετούμε τα στολίδια στην επιφάνεια του καρβελιού μας.
4. Αλείφουμε την επιφάνεια με το μελόνερο πιέζοντας ελαφρώς τα ζυμαρένια στολίδια, για να κολλήσουν.
5. Σφηνώνουμε στο κέντρο του καρβελιού το καρύδι.
6. Γαρνίρουμε με αμύγδαλα και σταφίδες.
7. Σφηνώνουμε μερικά καρφάκια γαρίφαλου και πασπαλίζουμε με σουσάμι.
8. Ψήνουμε για 45' - 50'. Στα 35' περίπου ψησίματος αλείφουμε και πάλι με μελόνερο.
9. Συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι το Χριστόψωμό μας να πάρει ωραίο χρώμα.

Ε. Π., Γ' τάξη

ΚΟΠΙΑΣΤΕ ΣΤΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΜΑΣ ΤΡΑΠΕΖΙ ...

Κοτόσουπα

Υλικά

- ένα κοτόπουλο
- πατάτες
- καρότα
- ρύζι
- αλάτι
- πιπέρι
- λάδι
- αβγά για να αβγοκόψουμε

και η σούπα μας είναι έτοιμη!

A. N., Β' τάξη

παραδοσιακά

χωριάτικα λουκάνικα

Υλικά

- χοιρινό κρέας κομμένο σε κομματάκια
- κρεμμύδι ή πράσο
- αλάτι
- πιπέρι
- μπούκοβο
- έντερα από χοιρινό

X. Δ., Β' τάξη

Μπουμπάρι χοιρινό

Υλικά

- έντερα από χοιρινό
- συκωταριές αρνίσιας
- αλάτι
- πιπέρι
- ρίγανη
- ρύζι

Εκτέλεση

Ψήνουμε στον φούρνο.

X. Δ., Β' τάξη

Τσινοκλούρες

παραμονή Χριστουγέννων

το πρώτο αρτήσιμο φαγητό μετά τη νηστεία

Υλικά

για τα ψωμάκια

- 1 κιλό αλεύρι
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- αλάτι λίγο
- νερό λίγο
- λάδι

για τη γέμιση

- 500 γραμμ. χοιρινό κρέας
- αλάτι
- πιπέρι

Εκτέλεση

Αλατοπιπερώνουμε το κρέας.

Ετοιμάζουμε τη ζύμη και χωρίζουμε σε μικρά καρβελάκια.

Βάζουμε το κρέας ωμό, κομμένο σε κομμάτια, πάνω από τα καρβελάκια.

Ψήνουμε στους 200° C για 1 ώρα και 30'.

K. N., Γ' τάξη

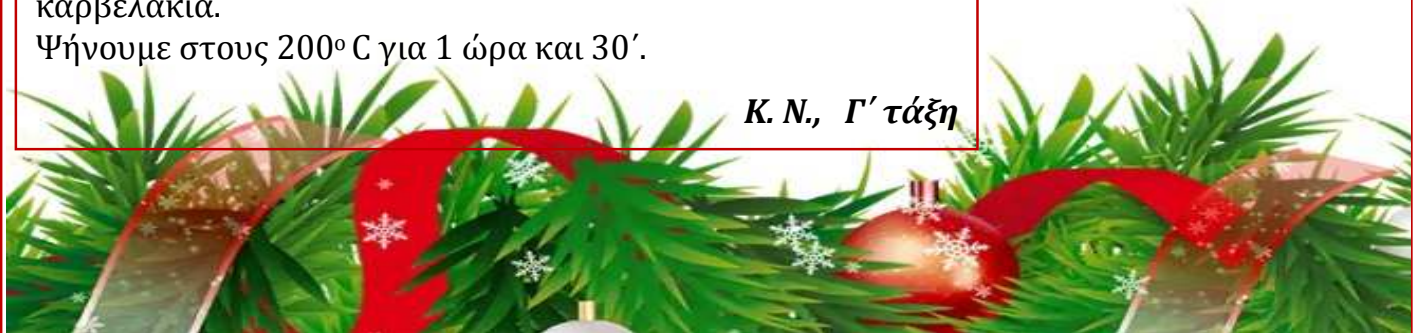
Σπληνάντερο

γεμιστό με ρύζι

Υλικά

- εντόσθια
(έντερα, σπλήνα, καρδιά, πνευμόνι, συκωτάκια)
- ρύζι
- αλάτι
- πιπέρι
- λάδι

E. K., Β' τάξη



ΚΟΠΙΑΣΤΕ ΣΤΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΜΑΣ ΤΡΑΠΕΖΙ ...

Γαλοπούλα γεμιστή

Υλικά

γαλοπούλα

- 1 γαλοπούλα περίπου 4 κιλά
- 2 κ. σ. ελαιόλαδο
- 50 γραμμ. βούτυρο
- αλάτι
- πιπέρι
- λίγο θυμάρι



γέμιση

- 3 κ. σ. ελαιόλαδο
- 500 γραμμ. κιμάς ανάμεικτος (μοσχάρι – χοιρινό, μία φορά περασμένος)
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 100 γραμμ. κονιάκ
- 15 δαμάσκηνα
- 15 κάστανα βρασμένα
- 2 μήλα
- 1/2 φλ. καρυδόψιχα χοντροκομμένη
- 1/2 φλ. κουκουνάρι καβουρντισμένο
- 1/2 κ. γλ. ξύσμα πορτοκαλιού
- 2 φλ. κυβάκια από μπαγιατίτικο ψωμί
- αλάτι
- πιπέρι φρεσκοτριμμένο

για τη σάλτσα ψητού

- όλα τα υγρά του ψησίματος (που έμειναν στο ταψί)
- 100 γραμμ. μαυροδάφνη
- 100 γραμμ. λευκό ξηρό κρασί
- 2 κ. σ. αλεύρι
- 1 κλωνάρι δεντρολίβανο

P. X., ΣΤ' τάξη

Τηγανίτες με μέλι, καρύδια και σουσάμι

Υλικά

- 1 κιλό αλεύρι κίτρινο
- 1 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ
- αλάτι λίγο
- μέλι
- καρυδόψιχα τριμμένη
- σουσάμι
- κανέλα σε σκόνη
- ελαιόλαδο
- νερό χλιαρό



Εκτέλεση

Ανακατεύουμε σ' ένα μπολ το αλεύρι, το μπέικιν και το αλάτι. Προσθέτουμε σταδιακά όσο χλιαρό νερό χρειάζεται, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να φτιάξουμε έναν μέτριο χυλό, όχι πολύ πυκνό.

Αφήνουμε για 15' - 20' να ξεκουραστεί. Σ' ένα μεγάλο τηγάνι ζεσταίνουμε ελαιόλαδο.

Μ' ένα κουτάλι σούπας ρίχνουμε λίγες κουταλιές χυλό στο καυτό λάδι και τηγανίζουμε για 1' - 2', έως ότου ροδίσει η μια πλευρά, και μετά γυρίζουμε από την άλλη. Αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

Σερβίρουμε τις τηγανίτες ζεστές, περιχυμένες με μέλι και πασπαλισμένες με καρύδια, κανέλα και σουσάμι.

Σ. Α., Δ' τάξη

ΚΟΠΙΑΣΤΕ ΣΤΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΜΑΣ ΤΡΑΠΕΖΙ ...

παραδοσιακοί κουραμπιέδες

Υλικά

- 100 γραμμ. ζάχαρη άχνη
- 500 γραμμ. βούτυρο
- 2 κρόκοι αβγών και 1 ολόκληρο αβγό
- 2 βανίλιες
- 1/2 κ. γλ. μοσχοκάρυδο
- 1/3 φλιτζανιού κονιάκ
- 1 κοφτό κ. γλ. μαγειρική σόδα
- 150 – 250 γραμμ. καβουρδισμένα αμύγδαλα
- 850 γραμμ. αλεύρι κοσκινισμένο

για το άχνισμα

- 1 κιλό άχνη ζάχαρη
- 2 βανίλιες



Εκτέλεση

Χτυπάμε τη ζάχαρη άχνη με το βούτυρο για 10 λεπτά, μέχρι να γίνει αφράτο ομοιόμορφο μείγμα.

Ρίχνουμε τους κρόκους, το ολόκληρο αβγό και χτυπάμε καλά.

Προσθέτουμε το μοσχοκάρυδο, τη σόδα αραιωμένη στο κονιάκ, τα αμύγδαλα και, τέλος, το αλεύρι.

Ζυμώνουμε απαλά τη ζύμη, πλάθουμε τους κουραμπιέδες στο σχήμα που θέλουμε και τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα.

Ψήνουμε στους 180° C μέχρι να ροδίσουν.

Βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσουν λίγο και τους αχνίζουμε.

E. K., Γ' τάξη

κουραμπιέδες

Υλικά

- 50 γραμμ. κονιάκ
- 100 γραμμ. ζάχαρη
- 100 γραμμ. αμύγδαλα καβουρδισμένα
- 200 γραμμ. βούτυρο
- 250 γραμμ. αλεύρι
- 1/2 κ. γλ. μοσχοκάρυδο
- 1 βανίλια
- 2 κρόκοι αβγών

για το άχνισμα

- 3 πακέτα άχνη ζάχαρη
- 3 βανίλιες

Εκτέλεση

Όλα τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Χτυπάμε στο μίξερ όλα τα υλικά μέχρι να αφρατέψουν. Η ζύμη δεν πρέπει να κολλάει στα χέρια μας.

Πλάθουμε τους κουραμπιέδες και τους ψήνουμε στον φούρνο στους 170 ° C για μισή ώρα. Τους αφήνουμε να κρυώσουν και τους πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη άχνη.

A. N., Δ' τάξη



ΚΟΠΙΑΣΤΕ ΣΤΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΜΑΣ ΤΡΑΠΕΖΙ ...

Κουραμπιέδες

Υλικά

- 6 φλιτζανάκια του καφέ λάδι
- 3 φλιτζανάκια του καφέ μύρα
- 3 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ
- αλεύρι (όσο πάρει)

σιρόπι

- 2 ποτήρια ζάχαρη ζάχαρη
- 1 ποτήρι νερό

για το άχνισμα

- άχνη ζάχαρη



Εκτέλεση

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά προσθέτοντας το αλεύρι και κάνουμε λεία και μαλακή ζύμη. Πλάθουμε τους κουραμπιέδες και τους ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 45'. Ετοιμάζουμε το σιρόπι και το αφήνουμε να κρυώσει. Βγάζουμε τους κουραμπιέδες από τον φούρνο, τους σιροπιάζουμε με το κρύο σιρόπι και τους πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.



Μ. Τ., Δ' τάξη

Μελομακάρονα

Υλικά

- 2 ποτήρια νερού ελαιόλαδο
- 2 ποτήρια νερού καλαμποκέλαιο
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 φλ. του καφέ κονιάκ
- 1 ποτήρι νερού χυμό πορτοκαλιού
- ξύσμα ενός πορτοκαλιού
- 2 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ. γλ. μαγειρική σόδα
- 2 ποτήρια νερού καρυδόψιχα
- 1 κ. γλ. κανέλα
- 1 κ. γλ. γαρύφαλλο
- 1 κιλό αλεύρι (κοσκινισμένο)

σιρόπι

- 750 γραμμ. ζάχαρη
- 1 κιλό μέλι
- 4 κούπες νερό



Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε πρώτα το σιρόπι. Βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό για 8'. Σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το μέλι. Αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει. Χτυπάμε, καλά, στο μίξερ το λάδι μαζί με τη ζάχαρη. Διαλύουμε τη σόδα στον χυμό πορτοκαλιού και προσθέτουμε στο μείγμα.

Προσθέτουμε το κονιάκ και τέλος την καρυδόψιχα. Σε μπολ ή λεκανάκι βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα, το γαρύφαλλο και το ξύσμα πορτοκαλιού. Ανακατεύουμε ελαφρώς.

Τέλος, ρίχνουμε και τα υγρά και ανακατεύουμε προσεκτικά, όχι ζύμωμα – ίσα να γίνουν ένα, από πάνω προς τα κάτω.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για 20' περίπου.

Όταν τα βγάλουμε από τον φούρνο, τα περνάμε από το σιρόπι και τα πασπαλίζουμε με καρυδόψιχα.

Μ. Τ., Δ' τάξη

ΚΟΠΙΑΣΤΕ ΣΤΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΜΑΣ ΤΡΑΠΕΖΙ ...

Μελομακάρονα

Υλικά

- 650 γραμμ. αλεύρι μαλακό
- 130 γραμμ. σιμιγδάλι ψιλό
- 10 γραμμ. μαγειρική σόδα
- 1 κουτάλι κανελογαρύφαλλο σκόνη
- 300 ml χυμό πορτοκαλιού
- 300 γραμμ. Βιτάμ κλασικό (λιωμένο)
- 120 γραμμ. ζάχαρη άχνη
- ξύσμα ενός πορτοκαλιού

επικάλυψη

- 150 γραμμ. τριμμένη σοκολάτα
- 100 γραμμ. καρυδόψιχα ψιλοκομμένη
- 100 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα

σιρόπι

- 1.300 γραμμ. νερό
- 300 γραμμ. γλυκόζη
- 250 γραμμ. μέλι
- φλούδα 1/2 λεμονιού



Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε πρώτα το σιρόπι. Βάζουμε όλα τα υλικά σε κατσαρόλα, σε μέτρια φωτιά. Αφήνουμε για 2 – 3 λεπτά. Κατεβάζουμε και αφαιρούμε τη φλούδα λεμονιού. Αφήνουμε να κρυώσει.

Μ. Γ., Δ' τάξη

Μελομακαρονόπιτα

Υλικά πίτα

- 500 γραμμ. αλεύρι
- 100 γραμμ. σιμιγδάλι ψιλό
- 1 κ. γλ. κοφτό μαγειρική σόδα
- 200 γραμμ. χυμό πορτοκαλιού
- ξύσμα πορτοκαλιού
- 200 γραμμ. σπορέλαιο
- 90 γραμμ. ελαιόλαδο
- 30 γραμμ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.γλ. κανέλα
- 1/3 κ. γλ. γαρύφαλλο
- 1/4 κ. γλ. μοσχοκάρυδο



σιρόπι

- 250 γραμμ. νερό
- 400 γραμμ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 70 γραμμ. μέλι
- 1/2 πορτοκάλι
- 1 ξυλάκι κανέλας
- 3 γαρύφαλλα

σερβίρισμα

- μέλι
- καρύδια

Α. Γ., Δ' τάξη

Κουλούρια με γεύση πορτοκάλι

Υλικά

- αλεύρι
- λάδι
- 2 αβγά
- ζάχαρη
- λίγο λικέρ
- χυμό από δύο πορτοκάλια
- ξύσμα πορτοκαλιού



Ε. Κ., Β' τάξη

ΚΟΠΙΑΣΤΕ ΣΤΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ...

Χριστουγεννιάτικο σπιτάκι

Υλικά

- 900 γραμμ. αλεύρι γ. ο. χ.
- 1 κ. γλ. μαγειρική σόδα
- 1/2 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ
- 4 κ. γλ. τζίντζερ σε σκόνη
- 4 κ. γλ. κανέλα σε σκόνη
- 1 ½ κ. γλ. γαρύφαλλο σε σκόνη
- 1 κ. γλ. πιπέρι τριμμένο
- 1 κ. γλ. αλάτι
- 225 γραμμ. βούτυρο
- 200 – 300 γραμμ. ζάχαρη καστανή
- 2 αβγά
- 300 γραμμ. μέλι
- καραμέλες (για τη διακόσμηση)
- ειδική κόλλα για γλυκά



Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ τη ζάχαρη με το βούτυρο μέχρι να αφρατέψει πολύ καλά.

Προσθέτουμε ένα – ένα τα αβγά και το μέλι. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με όλα τα στερεά υλικά. Τα προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ ανακατεύοντας λίγο ακόμα.

Χωρίζουμε τη ζύμη σε 4 μέρη, τυλίγουμε με διάφανη μεμβράνη και αφήνουμε για 1 ώρα στο ψυγείο να σφίξουν.

Ανοίγουμε κάθε ζύμη σε φύλλο πάχους 3 – 4 χιλιοστών ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες και κόβουμε τα σχέδια του σπιτιού.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 ° C για 12' – 14'.

Αφού κρυσώσουν, με την ειδική κόλλα συνθέτουμε το σπιτάκι σε δίσκο, περιμένουμε να στεγνώσει και διακοσμούμε με τα καραμελάκια.



A. T., Δ' τάξη

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα με γλάσο



Υλικά

- 500 γραμμ. αλεύρι
- 250 γραμμ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 80 γραμμ. ζάχαρη

για το γλάσο

- 1 ασπράδι αβγού
- 2 κ. σ. γάλα
- 1 αβγό
- αλάτι λίγο
- 1 κ. γλ. χυμό λεμονιού
- 250 γραμμ. ζάχαρη καστανή
- 200 γραμμ. ζάχαρη άχνη



Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ τη ζάχαρη με το βούτυρο, σε μέτρια ταχύτητα, μέχρι να ενωθούν καλά. Προσθέτουμε το γάλα, το αβγό, το αλάτι και τελευταίο το αλεύρι σιγά – σιγά, μέχρι να γίνει μια λεία και μαλακή ζύμη.

Την τυλίγουμε με μεμβράνη και την αφήνουμε για μια ώρα στο ψυγείο.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C. Ανοίγουμε με τον πλάστη τη ζύμη σε φύλλο πάχους 3 εκατοστών.

Κόβουμε το φύλλο με τη βοήθεια διάφορων χριστουγεννιάτικων σχεδίων.

Στρώνουμε σε ένα ταψί λαδόκολλα, βάζουμε τα μπισκότα και ψήνουμε για 20'.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά για το γλάσο μέχρι να γίνει μια λευκή κρέμα.

Αλείφουμε με ένα πινέλο τα μπισκότα με το γλάσο και τα αφήνουμε να κρυσώσουν.

E. A., Δ' τάξη

ΚΟΠΙΑΣΤΕ ΣΤΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ...

Μπακλαβάς με σοκολάτα

Υλικά

- 250 γραμμ. βούτυρο
- 600 γραμμ. καρύδια
- 2 κ. γλ. κανέλα σε σκόνη
- 200 γραμμ. κουβερτούρα μαύρη
- 100 γραμμ. κουβερτούρα λευκή
- 450 γραμμ. φύλλο κρούστας για γλυκά

για το σιρόπι

- 330 ml νερό
- 45 γραμμ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 ξυλάκι κανέλα
- φλούδα πορτοκαλιού

για την επικάλυψη

- 60 γραμμ. κουβερτούρα
- 15 γραμμ. βούτυρο
- 1 κ. σ. νερό

Α. Γ., Δ' τάξη



ΚΟΠΙΑΣΤΕ ΣΤΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΜΑΣ ΤΡΑΠΕΖΙ ...

Βασιλόπιτα

Υλικά

- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- 4 αβγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 200 γραμμ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 50 γραμμ. βούτυρο γάλακτος λιωμένο
- 3 βανίλιες
- ξύσμα λεμονιού

Εκτέλεση

Χτυπάμε τα αβγά ένα – ένα και προσθέτουμε σιγά - σιγά το ζαχαρούχο γάλα. Συνεχίζουμε το χτύπημα των υλικών για λίγο ακόμη και προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο, τις βανίλιες και το ξύσμα λεμονιού.

Προσθέτουμε το αλεύρι ανακατεύοντας αργά. Ψήνουμε σε βουτυρωμένη φόρμα, για 40' στους 170° C στον αέρα.

Δεν ξεχνάμε, βέβαια, να βάλουμε το φλουρί. Αφού ψηθεί, αφήνουμε ελεύθερη τη φαντασία μας για τη διακόσμηση.

Σ. Α., Δ' τάξη

για την καινούρια χρονιά

Βασιλόπιτα

Υλικά

- 300 γραμμ. βούτυρο
- 250 γραμμ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- 2 γραμμ. μαστίχα
- 1/2 κ. γλ. μοσχοκάρυδο
- 4 αβγά
- 400 γραμμ. αλεύρι
- ξύσμα πορτοκαλιού
- 75 γραμμ. γάλα
- 2 κ. σ. αλεύρι
- 1 κ. σ. μπέικιν πάουντερ

Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα. Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο και την άχνη ζάχαρη για 2'. Σ' ένα μπλέντερ αναμειγνύουμε τα υπόλοιπα υλικά και τα συμπληρώνουμε στα υλικά του μίξερ. Ψήνουμε σε αλευρωμένη φόρμα για 45'. Μόλις είναι έτοιμη, πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Γ. Δ., Δ' τάξη



Βασιλόπιτα

Υλικά

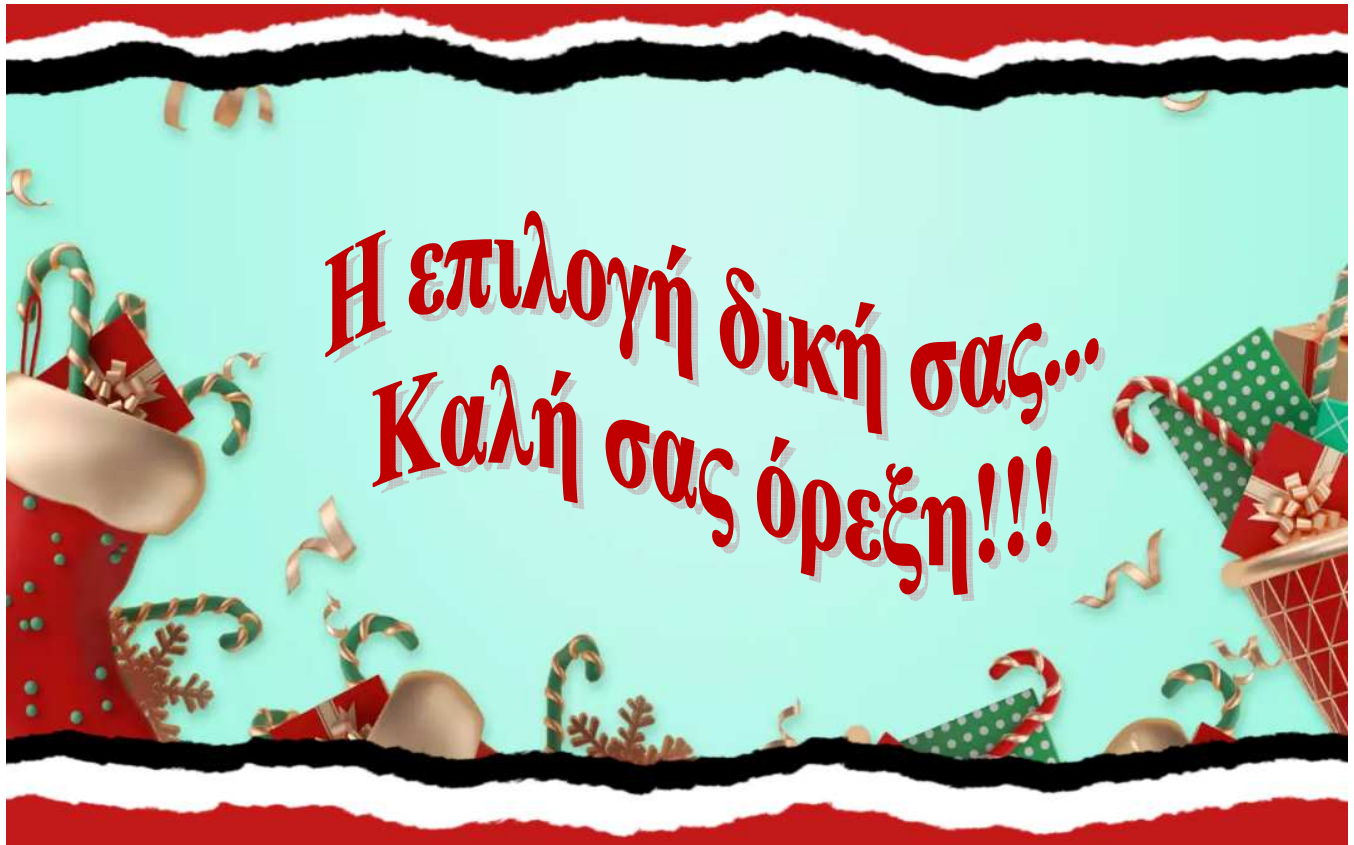
- 250 γραμμ. βούτυρο
- 2 κούπες ζάχαρη
- 1 κούπα γάλα
- 4 αβγά
- 1 μπέικιν πάουντερ
- 1 κιλό αλεύρι (περίπου)
- 2 βανίλιες
- ξύσμα πορτοκαλιού

Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο και τη ζάχαρη. Συμπληρώνουμε ένα – ένα τα αβγά, το γάλα και το ξύσμα. Στη συνέχεια ρίχνουμε το αλεύρι, που το έχουμε ανακατέψει με το μπέικιν. Ψήνουμε σε βουτυρωμένη φόρμα, για 40' στους 180° C περίπου 40'.

Θ. Τ., ΣΤ' τάξη





**Συγχαρητήρια
σε όλα τα παιδιά!**

επιμέλεια: Μαρίνα Γκουτζουρέλα