

Η ΣΥΝΤΑΓΗ ΜΑΣ

Τα κουλουράκια της Μαίρης

Υλικά για τη ζύμη:

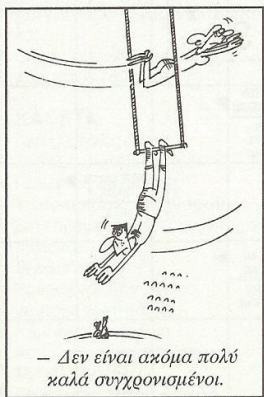
- 1 φλιτζάνι κρασί άσπρο
- 2 φλιτζάνια καλαμποκέλαιο
- 1 κουτάλια της σούπας ζάχαρη
- 800 γραμμάρια περίπου αλεύρι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, ρίχνουμε όλα τα υλικά και ζυμώνουμε. Στη συνέχεια πλάθουμε με τα χέρια στενόμακρα κουλουράκια ή περνάμε τη ζύμη από τη μηχανή για κουλουράκια. Σε ένα πιάτο βάζουμε ζάχαρη ανακατεμένη με κανέλα. Κυλούμε ένα ένα τα κουλουράκια σ' αυτή και τα τοποθετούμε στη λαμαρίνα του φούρνου, στην οποία έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί. Τα ψήνουμε στους 170 °C, περίπου 20λεπτά. Όταν κρυώσουν τα γαρνίρουμε με λιωμένη κουβερτούρα. Γίνονται περίπου 70-80.

Καλή επιτυχία!!!

Αθανασιάδου Ελένη



ΑΝΕΚΔΟΤΑ ΑΙΝΙΓΜΑΤΑ

Μεταξύ δύο φαλακρών:

- Πρόσεχε να μη μαλλιοτραβηχτούμε

Πώς πέθανε ο τελευταίος πόντιος περιπτεράς;

Τον έφαγαν τα δρακουλίνα

Πώς λένε το μικρόφωνο στα τούρκικα;
Ντουτούκ μουζικ

Πώς λένε την πεταλούδα στα τούρκικα;
Εμπριμέ κουνούπ

Πώς λένε τη βόμβα στα τούρκικα;
Σαματά κιοφτέ

Τι είναι κίτρινο και κουβαλά τούβλα;
Το σχολικό λεωφορείο

Τι είναι κίτρινο και σιγά σιγά γίνεται άσπρο;
Μια μπανάνα που κάνει στριππίζ

Πώς λένε την μπανάνα οι Ινδιάνοι;
Χλωμό αγγούρι

Πώς λέγεται αυτός που λάμπει από χαρά;
Χαράλαμπος

Κεφαλίδου Βαρβάρα

