

Συνταγές παραδοσιακών γλυκών!!

ΚΟΥΦΡΑΜΠΙΕΖΕΣ

1 κούπα βούτυρο
1 κούπα μαγειρικό λίπος
½ κούπα ζάχαρη άχνη
λίγη βανίλια
1 κούπα αμύγδαλα (κομμένα και καβουρδισμένα)
αλεύρι όσο πάρει

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

1 ½ κούπα λάδι
½ κούπα βούτυρο
¼ κούπας κονιάκ
¼ κούπας πορτοκαλάδα
ξύσμα πορτοκαλιού
1 κιλό αλεύρι
2 κουταλάκια μπέικιν –πάουντερ
1 κουταλάκι σόδα

Σιρόπι
2 κούπες μέλι
2 κούπες ζάχαρη
2 κούπες νερό

ΞΕΡΟΤΗΤΑΝΑ

1 κιλό αλεύρι
½ κρασοπότηρο λάδι
½ κρασοπότηρο ζάχαρη
½ κρασοπότηρο πορτοκαλόζουμο
2 ½ κρασοπότηρα νερό

Σιρόπι
1 ποτήρι ζάχαρη
1 ποτήρι μέλι
1 ποτήρι νερό
σουσάμι, κανέλλα, αμύγδαλα για πασπάλισμα

ΧΡΙΣΤΟΨΩΜΟ

4 κιλά αλεύρι
1 προζύμι ή 200γρ. μαγιά
1.300 γρ. ζάχαρη
1 κουταλιά κανέλλα, λίγη μαστίχα
4 κρασοπότηρα λάδι
1 κρασοπότηρο πορτοκαλόζουμο
1 κρασοπότηρο αλουσά1 κρασοπότηρο ρακί