

# Συνταγή: Αυγά... κι άλλα αυγά

(από το βιβλίο: 1001 δραστηριότητες για τα νηπιαγωγεία,  
των Μπ. Τελέ-Λιζιέ & Β. Μπαρτ, σελ. 126)

## Υλικά

**400 γραμμάρια  
μπισκότα σαβουαγιάρ**



**160 γραμμάρια  
βούτυρο**



**4 αυγά**



**2 κουταλάκια κακάο**



**πολύχρωμη τρούφα**



Πηγές εικόνων

<http://www.yiannislucacos.gr/term/1295/savoyagiarsavoyard>

<http://www.foodbites.eu/j15/component/content/article/145-2012-03-12-20-17-15/809--soft>

[http://www.daddy-cool.gr/2014/11/blog-post\\_96.html](http://www.daddy-cool.gr/2014/11/blog-post_96.html)

[http://an-if.blogspot.gr/2013/10/blog-post\\_23.html](http://an-if.blogspot.gr/2013/10/blog-post_23.html)

<http://retail.smartsoft.info/default.aspx?p=11&l=%CE%9A%CE%91%CE%9A%CE%91%CE%9F-%CE%99%CE%9F%CE%9D-5703-125%CE%B3%CF%81.&id=01056>

<http://www.jotis.gr/Product/57/Page/74/el/>

# Οδηγίες εκτέλεσης

1. Χτυπάμε τα αυγά σε ένα μπωλ.



2. Σπάζουμε τα **μπισκότα** μέσα σε ένα πανί, πιέζοντας από πάνω.

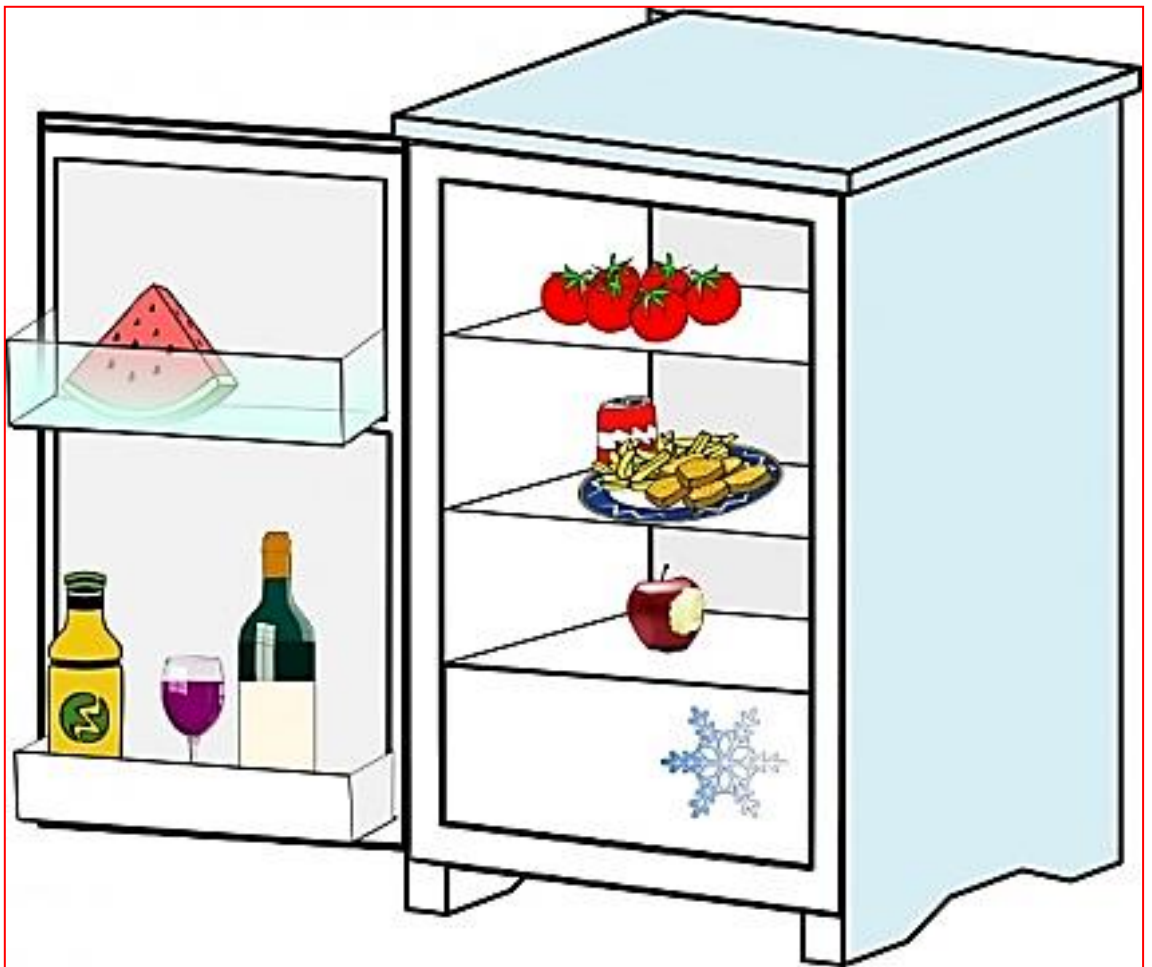


3. Μέσα σε ένα μεγάλο δοχείο ανακατεύουμε τα **αυγά**, το **βούτυρο**, τα **μπισκότα**, και το **κακάο**, ώστε να δημιουργηθεί μια πηχτή ζύμη.

Αν είναι πολύ σκληρή προσθέτουμε και λίγο **νερό**.



4. Βάζουμε τη ζύμη για 1 ώρα στο ψυγείο για να σφίξει.



5. Παίρνουμε μια κουταλιά από τη ζύμη, την πλάθουμε με τα χέρια μας και της δίνουμε το σχήμα του αυγού.



5. Κυλάμε το αυγό μέσα στην τρούφα για να το διακοσμήσουμε. Τα σερβίρουμε πάνω σε χάρτινα πετσετάκια.



Οι εικόνες της εκτέλεσης της συνταγής είναι από το βιβλίο: : 1001 δραστηριότητες για τα νηπιαγωγεία, των Μπ. Τελέ-Λιζιέ & Β. Μπαρτ, σελ. 126)