



**ΠΑΣΧΑ ΕΙΝΑΙ
ΝΑ ΜΟΙΡΑΖΕΣΑΙ**

**ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ
ΑΠΟ LIVE COOKING 16.04.2021
ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΤΣΟΥΚΑΛΑ**

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ





ΜUFFINS ΜΕ ΠΑΣΧΑΛΙΝΗ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Υλικά για τα muffins

1 συσκευασία
Easy Bake Choco Muffins
150 γρ. σπορέλαιο
150 γρ. νερό
1 αυγό

1 συσκευασία
Easy Bake Muffins
150 γρ. σπορέλαιο
200 γρ. νερό
1 αυγό

Υλικά για frosting σοκολάτας

45 γρ. κακάο
1 πρέζα αλάτι
εκχύλισμα βανίλιας
2-3 κ.σ γάλα
400 γρ. ζάχαρη άχνη
250 γρ. βούτυρο
(σε θερμοκρασία δωματίου)

Υλικά για frosting βανίλιας

400 γρ. ζάχαρη άχνη
1 πρέζα αλάτι
εκχύλισμα βανίλιας
2 κ.σ γάλα
230 γρ. βούτυρο
(σε θερμοκρασία δωματίου)

Εκτέλεση

1. Προετοιμάζουμε τα muffins σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στο πακέτο.
2. Ετοιμάζουμε το frosting. Ξεκινάμε βάζοντας το βούτυρο στον κάδο του μίξερ. Χτυπάμε με το φτερό μέχρι να μαλακώσει και προσθέτουμε σταδιακά την άχνη ζάχαρη και το κακάο (αν κάνουμε το frosting σοκολάτας).
3. Προσθέτουμε το γάλα σιγά σιγά και το αλάτι και τελειώνουμε με την βανίλια. Χτυπάμε μέχρι να γίνει μια αφράτη βουτυρόκρεμα και την βάζουμε σε ένα κορνέ ζαχαοπλαστικής, στο ψυγείο.
4. Μόλις κρυώσουν τα muffins, διακοσμούμε με την βουτυρόκρεμα και τα πασχαλινά ζαχαρωτά.

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Υλικά

1 συσκευασία
Easy Bake Τσουρέκι Πολίτικο
140 γρ. νερό (3/5 κούπας του τσαγιού)
1 φακελάκι μαγιάς 20 γρ. (περιέχεται στη συσκευασία)

Εκτέλεση

Προετοιμάζουμε το τσουρέκι, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στην συσκευασία.



ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ ΠΙΤΑ

Υλικά για το φύλλο

400 γρ. **Φαρινάπ**
180 γρ. χυμό πορτοκαλί
180 γρ. ηλιέλαιο
1/2 κ.γ. κοφτό αλάτι

Υλικά για τη γέμιση

λαχανικά της αρεσκείας σας
(πατάτα, κολοκύθι, πράσο,
κρεμμύδι, καρότο)

Εκτέλεση

1. Βάζουμε όλα μαζί τα υλικά της ζύμης και τα ανακατεύουμε καλά με το χέρι ή με ένα σύρμα.
2. Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί.
3. Κόβουμε όλα τα λαχανικά (τις πατάτες τις έχουμε βράσει λίγο).
4. Σοτάρουμε τα λαχανικά, βγάζουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσουν.
5. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 2 κομμάτια.
6. Σε μια λαδόκολλα ανοίγουμε το φύλλο, βάζουμε τη γέμιση και από πάνω βάζουμε το άλλο φύλλο.
7. Ψήνουμε για 40 λεπτά στους 170°C στον αέρα.

ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΙ ΓΡΗΓΟΡΟ ΨΩΜΙ

Υλικά

320 γρ. **αλεύρι Σκληρό Νο1**
50 γρ. καλαμποκάλευρο
1 φακελάκι ξηρή μαγιά
1 κ.γ. αλάτι
300 γρ. χλιαρό νερό
1 κ.σ. ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Ρίχνουμε τη μαγιά μέσα στο χλιαρό νερό και περιμένουμε για λίγα λεπτά μέχρι να ενεργοποιηθεί.
2. Στη συνέχεια σε ένα μπολ ρίχνουμε όλα τα υλικά και τέλος και τη μάγια.
3. Ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα ή με το χέρι μέχρι να ανακατευτούν τα υλικά. Αφήνουμε το μείγμα να ξεκουραστεί για περίπου 2 ώρες σκεπασμένο.
4. Προθερμαίνουμε στον φούρνο στους 220°C στον αέρα και βάζουμε και την γάστρα να πυρώσει καλά.
5. Βάζουμε το ζυμάρι μέσα στην καυτή γάστρα και ψήνουμε για 25' και έπειτα ψήνουμε για 20' στους 150°C.





ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

Υλικά

650-700 γρ. **αλεύρι
Μαλακό Νο2**
4 αυγά + 1 για το άλειμμα
από πάνω
150 - 200 γρ. ζάχαρη
250 γρ. βούτυρο
¼ φλ. ηλιέλαιο
χυμό από μισό πορτοκάλι
2 βανίλιες
ξύσμα από 1 πορτοκάλι

Εκτέλεση

1. Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μίξερ, για να αφρατέψουν.
2. Στη συνέχεια ρίχνουμε τους κρόκους έναν έναν. Τα ασπράδια τα κρατάμε και τα κάνουμε μαρέγκα ξεχωριστά.
3. Αφού χτυπηθούν καλά προσθέτουμε το ηλιέλαιο, το χυμό πορτοκάλι, το ξύσμα και τη βανίλια.
4. Τέλος, ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με το μίξερ για λίγο, σε χαμηλή προς μέτρια ταχύτητα.
5. Προσθέτουμε τη μαρέγκα και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα.
6. Φτιάχνουμε τα κουλουράκια στο σχήμα που επιθυμούμε.
7. Ψήνουμε στους 185°C στον αέρα για 15-17 λεπτά για μεσαίου μεγέθους κουλουράκια.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





ΝΟΣΤΙΜΕΣ ΚΑΙ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ
ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΜΥΛΟΥΣ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ!

Ανακαλύψτε όλες τις πασχαλινές συνταγές μας
στο www.alevri.com & στο www.easybake.com.gr



easy
Bake

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ



Η φροντίδα είναι η συνταγή.