

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

5 ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΜΥΛΟΥΣ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ!

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΕΙΚ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΥΛΙΚΑ:

- 200 γρ. αλεύρι **Φαρίν απ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 50 γρ. πούδρα αμυγδάλου
- 125 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. ζάχαρη
- 2 αυγά
- 3/4 φλ. γάλα
- 1/2 κ.γ. σόδα
- 1/2 πορτοκάλι (μόνο το χυμό του)
- 1 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 20 ml κονιάκ
- 1 βανίλια
- Ξύσμα από μισό λεμόνι
- 1/2 κ.γ. κανέλα σκόνη
- 1/2 πρέζα μοσχοκάρυδο
- 1/2 πρέζα μαχλέπι σκόνη
- 1/2 πρέζα κάρδαμο σκόνη
- 1/2 πρέζα γαρίφαλο τριμμένο
- 100 γρ. κομματάκια κουβερτούρας γάλακτος και 1 κ.σ. αλεύρι



προσθέτουμε την κουβερτούρα.

5. Μεταφέρουμε το μείγμα στο ταψί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 50-60 λεπτά στις αντιστάσεις.

6. Μόλις κρυώσει καλά η βασιλόπιτα τη βγάζουμε από το ταψί, βάζουμε το φλουρί και την πασπαλίζουμε με άφθονη άχνη ζάχαρη.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Ανακατεύουμε το αλεύρι, την πούδρα αμυγδάλου ώστε να τα έχουμε έτοιμα και ετοιμάζουμε ένα στρογγυλό ταψί διαμέτρου 30 εκ. βουτυρώνοντας το καλά και τοποθετώντας στον πάτο μία στρογγυλή λαδόκολλα.

2. Σε ένα μπολ χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν και προσθέτουμε σταδιακά τη ζάχαρη συνεχίζοντας με το μίξερ για ακόμη 2-3 λεπτά.

3. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά και μετά όλα τα μυρωδικά (βανίλια, ξύσμα λεμόνι, κανέλα, μοσχοκάρυδο, μαχλέπι, κάρδαμο, γαρίφαλο) και μετά σταδιακά το κονιάκ, το γάλα και τη σόδα διαλυμένη στο χυμό λεμονιού και πορτοκαλιού.

4. Στη συνέχεια προσθέτουμε σε δόσεις το αλεύρι με το αμύγδαλο, συνεχίζουμε το χτύπημα σε μέτρια ταχύτητα έως ότου τελειώσει το αλεύρι και τελευταία

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

Για τη ζύμη:

- 800 γρ. αλεύρι **για όλες τις χρήσεις Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 240 γρ. ηλιέλαιο
- 240 γρ. ελαιόλαδο
- 50 γρ. Κονιάκ
- 160 γρ. χυμός πορτοκαλιού
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 200 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 1/2 κ.γ. γαρίφαλο σκόνη
- 1 κ.γ. κανέλα σκόνη
- 100 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 2 κ.γ. κοφτά baking powder

Για το σιρόπι:

- 400 γρ. ζάχαρη
- 400 γρ. νερό
- 400 γρ. μέλι
- 1/2 λεμόνι

Για το σερβίρισμα:

- Αλεσμένο φιστίκι Αιγίνης ή καρύδι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Για τη ζύμη: Σε ένα μπολ βάζουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το κονιάκ, τη ζάχαρη, τη κανέλα, το γαρίφαλο και το ξύσμα πορτοκαλιού. Με σύρμα τα ανακατεύουμε καλά να διαλυθεί και να λιώσει η ζάχαρη.

2. Διαλύουμε τη μαγειρική σόδα στο χυμό πορτοκαλιού, ανακατεύουμε να αρχίσει η αντίδραση και τη ρίχνουμε στο μείγμα. Ανακατεύουμε με το σύρμα τα υλικά.

3. Τέλος ρίχνουμε μέσα το αλεύρι σταδιακά και ανακατεύουμε στην αρχή με το σύρμα. Όταν αρχίσει και σφίγγει, αναδιπλώνουμε με το χέρι απαλά.

4. Παίρνουμε ένα κομμάτι σε μέγεθος καρυδιού και ξεκινάμε να τα πλάθουμε.

5. Τοποθετούμε τα μελομακάρονα στο ταψί αραιά μεταξύ τους. Ελαφρά πατάμε με πιρούνι την επιφάνεια τους και κάνουμε σχέδια και για να ρουφήξουν σωστά το σιρόπι αφού ψηθούν.

6. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στη μεσαία σχάρα στον αέρα για περίπου 25 λεπτά στους 160°C, μέχρι να ροδίσουν καλά και γίνουν τραγανά.

7. Για το σιρόπι: Αφού τα αφήνουμε να κρυσώσουν τελείως τα μελομακάρονα. Βάζουμε το μέλι και τα υπόλοιπα υλικά σε κατσαρόλα και βράζουμε για 3 λεπτά.

8. Στη συνέχεια τα βουτάμε λίγα λίγα κάθε φορά και τα αφήνουμε για περίπου 20 δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά.

9. Τέλος τα πασπαλίζουμε με φιστίκι Αιγίνης ψιλοκομμένο ή καρύδι.

ΤΑΡΤΑ ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ ΜΕ ΠΡΑΣΟ

ΥΛΙΚΑ:

Για τη ζύμη:

- 200 γρ. αλεύρι **No2 Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 1 κ.γ. αλάτι
- 40 ml ελαιόλαδο
- 80 ml νερό

Για τη γέμιση:

- 1 πράσο ψιλοκομμένο
- 1 φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
- 100 γρ. φύλλα από σπανάκι (πλυμένα καλά)
- 5 φύλλα βασιλικού ψιλοκομμένα
- 2 κ.σ. μουστάρδα
- 5 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1. Για τη ζύμη:** Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα.
- 2.** Τοποθετούμε σε λαδόκολλα τη ζύμη και στο ψυγείο για 1 ώρα.
- 3. Για τη γέμιση:** Σοτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμυδάκι, το πράσο, τα φύλλα από το σπανάκι, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, το βασιλικό και τη μουστάρδα και περιμένουμε να μαλακώσουν τα λαχανικά. Και αφήνουμε να κρυώσει.
- 4.** Βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο και την ανοίγουμε με τη λαδόκολλα. Την τοποθετούμε σε λαδωμένη ταρτιέρα, κόβουμε τις άκρες, τοποθετούμε τη γέμιση και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις στους 170°C για 35-40 λεπτά.

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ:

Για τους Λουκουμάδες:

- 260 γρ. αλεύρι **για όλες τις χρήσεις Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 130 γρ. **Φαρίν απ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 1 φακελάκι **Ξηρή μαγιά Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
- 2 γρ. μαστίχα Χίου
- 500 ml χλιαρό νερό (περίπου)
- 1/2 κ.γ. ζάχαρη

Για το σερβίρισμα:

- μέλι
- κανέλα
- τριμμένο καρύδι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1.** Σε ένα μπολ βάζουμε την μαγιά με ένα φλιτζάνι του τσαγιού νερό χλιαρό, ¼ κ.γ. ζάχαρη και 2-3 κουταλιές της σούπας αλεύρι, την διαλύουμε καλά και την βάζουμε σε ζεστό μέρος σκεπασμένη μέχρι να ενεργοποιηθεί η μαγιά και οι λουκουμάδες να γίνουν πιο αφράτοι.
- 2.** Έπειτα σε μια λεκάνη ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί (και την ενεργοποιημένη μαγιά από το μπολάκι) ρίχνοντας σιγά σιγά το νερό έως ότου πάρουμε ένα παχύρευστο κυλό.
- 3.** Αφήνουμε το μείγμα να φουσκώσει σε ζεστό μέρος σκεπασμένο και αφού διπλασιάσει τον όγκο του και σχηματίσει φούσκες, με ένα βρεγμένο κουτάλι ρίχνουμε κουταλιές σε καυτό λάδι. Όταν χρυσίσουν βγάζουμε τους λουκουμάδες από το τηγάνι.
- 4.** Σερβίρουμε με μέλι, κανέλα και καρύδια.

BROWNIES ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΛΜΥΡΗΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

ΥΛΙΚΑ:

Για τα Brownies:

- 1 συσκευασία **μείγμα Brownies Easy Bake**

Για τη σάλτσα καραμέλας:

- 50 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 70 γρ. καστανή ζάχαρη
- 70 ml κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 1 πρέζα αλάτι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1. Για τα Brownies:** Προετοιμάζουμε τα Brownies σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Αφού ψηθούν αφήνουμε να κρυώσουν καλά πριν το κόψουμε σε κομμάτια.
- 2. Για την αλμυρή καραμέλα:** Σε ένα μπολάκι βάζουμε το λιωμένο βούτυρο, την καστανή ζάχαρη, την κρέμα γάλακτος, 1 πρέζα αλάτι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι πολύ καλά.
- 3.** Τυλίγουμε με μεμβράνη και βάζουμε στα μικροκύματα για 2 λεπτά στα 800 Watt.
- 4.** Αφαιρούμε από τον φούρνο μικροκυμάτων το μείγμα και αφαιρούμε και τη μεμβράνη. Ανακατεύουμε πολύ καλά με ένα κουτάλι.
- 5.** Αφού έχουν κρυώσει τα Brownies τα γαρνίρουμε με τη σάλτσα αλμυρής καραμέλας.