

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

5 ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΜΥΛΟΥΣ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ!

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, την 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 τελειώς τα μελομακάρονα. Βάζουμε το μέλι και τα υπόλοιπα υλικά σε κατσαρόλα και βράζουμε για 3 λεπτά.
- 8.** Στη συνέχεια τα βουτάμε λίγο λίγο κάθε φορά και τα αφήνουμε για περίπου 20 δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά.
- 9.** Τέλος τα πασπαλίζουμε με φιστίκι Αιγίνης ψιλοκομμένο ή καρύδι.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΥΛΙΚΑ:

- 500 γρ. αλεύρι τσουρεκιού Μύλοι Αγίου Γεωργίου
- 250 γρ. φρέσκο βούτυρο
- 400 γρ. ζάχαρη
- 6 αυγά
- 200 ml γάλα
- 1 κ.γ. baking powder
- 30 ml κονιάκ
- 1 βανίλια
- 1 πορτοκάλι (ξύσμα)
- 2 κ.γ. μαχλέπι σε σκόνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 γρ. αμύγδαλα καβουρδισμένα χοντροκομμένα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1.** Κοσκινίζουμε πρώτα το αλεύρι με το baking powder.
- 2.** Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη, μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν.
- 3.** Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους των αυγών και στη συνέχεια προσθέτουμε το ξύσμα, το μαχλέπι, τη βανίλια, το γάλα και το κονιάκ.
- 4.** Σε άλλο μπολ βάζουμε τα ασπράδια με το αλάτι. Χτυπάμε τα ασπράδια μέχρι να γίνουν μια σφιχτή μαρέγκα.
- 5.** Ρίχνουμε στο μείγμα των κρόκων εναλλάξ το αλεύρι με τη μαρέγκα, διπλώνοντας απαλά με μια σπάτουλα.
- 6.** Τέλος ρίχνουμε τα χοντροκομμένα αμύγδαλα και ανακατεύουμε ελαφρά.
- 7.** Αλείφουμε με λίγο βούτυρο ένα ταψί 30 εκ. και στρώνουμε μέσα αντικολλητικό χαρτί. Προσθέτουμε το μείγμα στο ταψί και χτυπάμε ελαφρά να φύγει ο αέρας και προσθέτουμε το φλουρί για τη βασιλόπιτα.
- 8.** Αν θέλουμε σε αυτό το σημείο πασπαλίζουμε τη βασιλόπιτα με φιλέ αμυγδάλου.
- 9.** Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στις αντιστάσεις στην κάτω σχάρα για περίπου 55 λεπτά.
- 10.** Αφήνουμε να σταθεί για 10 λεπτά στο ταψί και την αναποδογυρίζουμε σε σχάρα, για να κρυσώσει.
- 11.** Κοσκινίζουμε πάνω ζάχαρη άχνη. Αν θέλουμε, πασπαλίζουμε τη βασιλόπιτα με φιλέ αμυγδάλου.

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.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ CHOCO MUFFINS

ΥΛΙΚΑ:

Για τα Choco Muffins:

- 1 συσκευασία μείγμα **Choco muffins Easy Bake**

Για το frosting:

- 250 γρ. βούτυρο αγελάδας
- 320 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- 2 κ.σ. γάλα
- 1 κ.γ. βανίλια
- προαιρετικά μερικές σταγόνες πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής

Για το σερβίρισμα:

- χρωματιστή τρούφα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1. Για τα Choco Muffins:** Προετοιμάζουμε τα Muffins σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- 2.** Βάζουμε φορμάκια στις θήκες για muffins και τα γεμίζουμε κατά τα 2/3 αυτών και ψήνουμε σύμφωνα με τις οδηγίες.
- 3. Για το frosting:** Χτυπάμε με τη βοήθεια του μίξερ το βούτυρο για 6-8 λεπτά μέχρι να γίνει κρέμα.
- 4.** Στη συνέχεια προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη, το γάλα και τη βανίλια και χτυπάμε για ακόμα 6 λεπτά μέχρι να γίνει αφράτο και κρεμώδες. Σε αυτό το σημείο προαιρετικά μπορούμε να προσθέσουμε το χρώμα ζαχαροπλαστικής ώστε να μοιάζουν τα muffins με χριστουγεννιάτικο δέντρο.
- 5.** Τοποθετούμε το frosting σε σακούλα ζαχαροπλαστικής με κορνέ το και γαρνίρουμε τα muffins, έτσι ώστε να μοιάζουν με χριστουγεννιάτικο δέντρο και πασπαλίζεται με χρωματιστή τρούφα.

ΚΕΙΚ ΚΑΝΕΛΑΣ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 250 γρ. αλεύρι **Φαρίν απ με 5 Δημητριακά**
- 150 γρ. καστανή ζάχαρη
- 125 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 αυγά (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 150 γρ. γάλα φρέσκο
- 1/2 κ.γ. βανίλια
- 1/2 κ.γ. κανέλα σκόνη
- 50 γρ. κάστανα βρασμένα και χοντροκομμένα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1.** Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό, το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια και την κανέλα μέχρι να αφρατέψουν.
- 2.** Σταδιακά προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά.
- 3.** Στη συνέχεια, ρίχνουμε το γάλα και αμέσως μετά προσθέτουμε το αλεύρι, χτυπάμε στην μέγιστη ταχύτητα για 2 λεπτά περίπου και στο τέλος ρίχνουμε τα κάστανα και χαμηλώνουμε τη ταχύτητα αρκετά, μόνο για να ανακατευτούν στον μείγμα.
- 4.** Σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα βάζουμε το μείγμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C στον αέρα, για 40-45 λεπτά περίπου.