ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ, ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

από τους Μύλους Αγίου Γεωργίου

www.alevri.com
www.easybake.com.gr

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Η ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΕΙΝΑΙ Η ΣΥΝΤΑΓΗ

Στους **Μύλους Αγίου Γεωργίου,** ως γνήσιοι μυλωνάδες 7ης γενιάς, έχουμε πάθος για τη δουλειά μας και στόχος μας είναι να εξασφαλίσουμε πως όλοι εσείς θα έχετε την καλύτερη δυνατή **εμπειρία ζυμώματος,** ψησίματος και φυσικά, τελικού αποτελέσματος! Με προσοχή στη **λεπτομέρεια** και **σταθερότητα** στη **ποιότητα,** εξασφαλίζουμε την **επιτυχία** σε κάθε σας **δημιουργία!**

Σε αυτό το συνταγολόγιο θα βρείτε τις **γιορτινές δημιουργίες** που προετοιμάσαμε για εσάς με αγάπη, ώστε να τις απολαύσετε με τα αγαπημένα σας πρόσωπα!

Ζυμώνουμε γιατί είναι **δημιουργικό!** Ζυμώνουμε γιατί **νοιαζόμαστε!** Ζυμώνουμε γιατί είναι **χαλαρωτικό!** Αλλά πάνω από όλα ζυμώνουμε γιατί θέλουμε να προσφέρουμε το καλύτερο στην οικογένειά μας και σε αυτούς που αγαπάμε: **υπέροχο σπιτικό φαγητό** με τα καλύτερα και **αγνότερα υλικά,** όπως το αλεύρι των Μύλων Αγίου Γεωργίου.

WWW.ALEVRI.COM ΕΝΑ ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΠΟΥ ΦΕΡΝΕΙ ΜΙΚΡΟΥΣ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΟΥΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Δημιουργήσαμε για όλους εσάς έναν χώρο διαδραστικό που ελπίζουμε να γίνει πηγή έμπνευσης και δημιουργίας στη κουζίνα σας! Στο alevri.com θα βρείτε **λαχταριστές, μοναδικές, γλυκές** και **αλμυρές συνταγές,** για να απολαύσετε με την οικογένεια και τους φίλους σας, αναλόγως την περίσταση.

Συγκεντρώσαμε διάφορα εργαλεία που θα σας διευκολύνουν στη κουζίνα, όπως μετατροπέα υλικών, υπολογισμό ποσοτήτων βάσει των μερίδων που επιθυμείτε και αποστολή υλικών με email για εύκολη αγορά από το super market! Στόχος μας είναι ο χώρος αυτός να γίνει ένα κομμάτι της καθημερινότητάς σας, όπου θα βρίσκετε εύκολα και γρήγορα πεντανόστιμες συνταγές, για να δημιουργείτε με χαρά και μεράκι στους αγαπημένους σας!

Αναζητήστε όλες τις συνταγές μας στο site **www.alevri.com** και **www.easybake.com.gr**

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ ΤΗΣ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

80′
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

60′
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

10
ΜΕΡΙΔΕΣ

ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά για τη ζύμη

175 γρ. αλεύρι
για όλες τις χρήσεις
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
85 γρ. βούτυρο αγελαδινό, παγωμένο
1 κρόκος
35 ml νερό
1 πρέζα αλάτι (3 γρ.)
1 πρέζα ζάχαρη (3 γρ.)

Υλικά για τη γέμιση

50 ml ελαιόλαδο
500 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος
1 κρεμμύδι μικρό, ψιλοκομμένο
1 σκελίδα σκόρδο
70 γρ. σταφίδες μουλιασμένες σε 30 ml κονιάκ
100 γρ. βρασμένα κάστανα
6 δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι, κομμένα σε μεσαία κομμάτια
50 γρ. κουκουνάρι
αλάτι, πιπέρι
150 γρ. γραβιέρα τριμμένη
1 αυγό

Σκεύη / Συσκευές

ταρτιέρα, κατσαρόλα, πλάστης

Εκτέλεση

1. Ξεκινάμε με τη ζύμη. Σε ένα μεσαίο μπολ βάζουμε το βούτυρο και το αλεύρι και τα τρίβουμε με τα χέρια μέχρι να γίνουν σαν χοντρή άμμος.
2. Ρίχνουμε το αυγό, το νερό, το αλάτι και τη ζάχαρη και ζυμώνουμε με τα χέρια για 3-4 λεπτά. Τυλίγουμε την ζύμη με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο τουλάχιστον για μια ώρα.
3. Όσο περιμένουμε, φτιάχνουμε την γέμιση. Σοτάρουμε τον κιμά στο ελαιόλαδο για περίπου 10 λεπτά.
4. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και σοτάρουμε για 5 ακόμα λεπτά. Σβήνουμε με το κονιάκ μαζί με τις σταφίδες. Αφήνουμε να πάρει βράση, αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά.
5. Μαγειρεύουμε για περίπου 15 λεπτά και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει. Προσθέτουμε το τυρί και το αυγό και ανακατεύουμε καλά.
6. Ανοίγουμε την ζύμη και τοποθετούμε σε μία ταρτιέρα.
7. Τρυπάμε καλά τον πάτο της τάρτας και την ψήνουμε για 8-10 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει, σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.
8. Γεμίζουμε την τάρτα με την γέμιση και ψήνουμε για 15-20 λεπτά στους 180°C.

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

ΓΕΜΙΣΤΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΚΑΙ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ

2 ΩΡΕΣ & 10′	50′	2	ΜΕΤΡΙΟ
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΚΑΡΒΕΛΑΚΙΑ	ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά

650 γρ. αλεύρι **Ζυμωτό Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
1 φακελάκι ξηρή μαγιά
1 κ.γ. ζάχαρη
340 ml χλιαρό νερό
1 κ.γ. αλάτι
2 κ.σ. ελαιόλαδο
200 γρ. τριμμένη μοτσαρέλα
100 γρ. σάλτσα πέστο

Σκεύη / Συσκευές

μπολ, πλάστης, ταψί φούρνου

Εκτέλεση

1. Βάζουμε την ξηρή μαγιά, τη ζάχαρη και τη μισή ποσότητα νερού σε μεγάλο μπολ. Ανακατεύουμε να διαλυθεί η μαγιά και αφήνουμε για 5 λεπτά.
2. Ρίχνουμε στο μείγμα το αλεύρι, κάνουμε μια λακκουβίτσα και ρίχνουμε το αλάτι και το ελαιόλαδο στο κέντρο. Το ζυμώνουμε και ρίχνουμε το υπόλοιπο νερό σιγά - σιγά, μέχρι να έχουμε μια ζύμη εύπλαστη, που δεν κολλά στα χέρια.
3. Σκεπάζουμε με πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 1 περίπου ώρα.
4. Όταν η ζύμη έχει φουσκώσει την ξαναζυμώνουμε για λίγο και τη χωρίζουμε σε δύο κομμάτια.
5. Ανοίγουμε με πλάστη τα δύο κομμάτια ζύμης.
6. Με κουτάλι μοιράζουμε τη σάλτσα πέστο στην επιφάνειά τους και την απλώνουμε.
7. Κρατάμε στην άκρη 2 κ.σ. μοτσαρέλα και πασπαλίζουμε την υπόλοιπη πάνω στην πέστο.
8. Τυλίγουμε τις δύο ζύμες με τη γέμιση προς τα μέσα, σχηματίζοντας 2 καρβελάκια.
9. Τοποθετούμε τα καρβελάκια σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και χαράζουμε την επιφάνειά τους. Τα σκεπάζουμε με πετσέτα και τα αφήνουμε να ξαναφουσκώσουν για 40-50 λεπτά, σε ζεστό μέρος.
10. Πασπαλίζουμε με τις 2 κ.σ. μοτσαρέλα που κρατήσαμε τα 2 καρβελάκια.
11. Ψήνουμε τα καρβελάκια σε προθερμασμένο φούρνο, στους 190°C, για 50 λεπτά μέχρι να χρυσίσουν.

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

ΠΙΤΑ ΜΕ ΚΙΤΡΙΝΗ ΚΟΛΟΚΥΘΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ

40΄
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

60΄
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

10
ΜΕΡΙΔΕΣ

ΜΕΤΡΙΟ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά για τη ζύμη

750 γρ. αλεύρι **Ζυμωτό Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
50 ml ελαιόλαδο
20 ml ξύδι
1 κ.γ. αλάτι
350 ml νερό χλιαρό
150 ml ελαιόλαδο για το άλειμμα των φύλλων

Υλικά για τη γέμιση

500 γρ. κολοκύθα καθαρισμένη και κομμένη σε μικρούς κύβους
1 μεγάλο κρεμμύδι
2 φρέσκα κρεμμυδάκια
ελαιόλαδο
αλάτι & πιπέρι
200 γρ. φέτα
2 αυγά
5 κ.σ. τριμμένη φρυγανιά ή ½ κούπα βρασμένο πλιγούρι
½ μάτσο μαϊντανό

Σκεύη / Συσκευές

τηγάνι
ταψί φούρνου
ταψί στρογγυλό 26 εκ.

Εκτέλεση

1. Ξεκινάμε με τη ζύμη. Βάζουμε το αλεύρι σε ένα μεγάλο μπολ και ανοίγουμε μία λακκούβα στη μέση. Βάζουμε στη λακκούβα το ελαιόλαδο, το ξύδι, το αλάτι και το νερό και αρχίζουμε να ρίχνουμε αλεύρι προς το κέντρο, ανακατεύοντας παράλληλα με το χέρι.
2. Ζυμώνουμε για τουλάχιστον 10 λεπτά είτε μέσα στο μπολ είτε αφού μεταφέρουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια. Τυλίγουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.
3. Συνεχίζουμε με τη γέμιση. Ραντίζουμε την κολοκύθα με ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και την ψήνουμε στον φούρνο στους 200°C για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει τελείως.
4. Σωτάρουμε το ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο σε 4-5 κουταλιές ελαιόλαδο σε ένα βαθύ τηγάνι μέχρι να μαλακώσει και να γίνει διάφανο. Προσθέτουμε το φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά.
5. Προσθέτουμε την κολοκύθα και μαγειρεύουμε για 4-5 λεπτά μέχρι να χάσει αρκετά από τα υγρά της. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει τελείως.
6. Μόλις κρυώσει η γέμιση, προσθέτουμε την φέτα σπασμένη με το χέρι, τα αυγά χτυπημένα και τον μαϊντανό ψιλοκομμένο Μεταφέρουμε τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια και την χωρίζουμε στα τέσσερα. Ανοίγουμε το κάθε κομμάτι σε φύλλο τόσο ώστε να καλύπτει το ταψί μας και να περισσεύει 2 δάχτυλα φύλλο.
7. Λαδώνουμε καλά το ταψί, τοποθετούμε το ένα φύλλο και το λαδώνουμε καλά. Προσθέτουμε άλλο ένα φύλλο και το λαδώνουμε.
8. Μεταφέρουμε τη γέμιση στο ταψί και κλείνουμε με ένα φύλλο την πίτα μας αφού το λαδώσουμε καλά. Βάζουμε και το τελευταίο φύλλο, το λαδώνουμε και κλείνουμε γύρω γύρω τα φύλλα και χαράζουμε την πίτα μας.
9. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 1 ώρα και αφήνουμε να κρυώσει πριν σερβίρουμε την πίτα.

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

ΑΛΜΥΡΑ MUFFINS ΤΥΡΙΩΝ

10′
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

12′
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

8
MUFFINS

ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά

180 γρ. **Φαρίν απ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
½ κ.γ. αλάτι
1 κ.σ. ζάχαρη
300 γρ. τριμμένα τυριά (γραβιέρα, γκούντα κτλ)
1 αυγό
240 γρ. φρέσκο γάλα

Σκεύη / Συσκευές

μπολ, ταψί για μάφινς
χάρτινες θήκες muffins

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C.
2. Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι Φαρίν απ Μύλων Αγίου Γεωργίου, το αλάτι, τη ζάχαρη και τα τριμμένα τυριά.
3. Σε ένα άλλο μπολ, χτυπάμε με ένα πιρούνι το αυγό με το γάλα.
4. Ρίχνουμε το υγρό μείγμα στο μείγμα του Φαρίν απ και ανακατεύουμε καλά.
5. Βάζουμε χάρτινες θήκες για muffins στο ειδικό σκεύος και γεμίζουμε την κάθε θήκη μέχρι τα ¾.
6. Ψήνουμε για 10-12 λεπτά και τα αφήνουμε να κρυώσουν για να τα σερβίρουμε.

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

ΚΕΪΚ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ ΜΕ ΓΛΑΣΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

50′	60′	10	ΜΕΤΡΙΟ
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΜΕΡΙΔΕΣ	ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά για το κέικ

500 γρ. **Φαρίν απ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
250 γρ. βούτυρο αγελαδινό, σε θερμοκρασία δωματίου
300 γρ. ζάχαρη
ξύσμα από 2 μανταρίνια
4 αυγά
2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
60 ml χυμό μανταρίνι
200 ml γάλα

Υλικά για το γλάσο σοκολάτας

200 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
150 ml κρέμα γάλακτος

Άλλα υλικά

1 κ.σ. ξύσμα μανταρινιού για το στόλισμα

Σκεύη / Συσκευές

μίξερ ή μίξερ χειρός
φόρμα για κέικ
μικρή κατσαρόλα ή μπρίκι

Εκτέλεση

1. Χτυπάμε το βούτυρο με μίξερ ή μίξερ χειρός, σε μπολ, για 1-2 λεπτά μέχρι να γίνει αφράτο και μαλακό. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και χτυπάμε για άλλο 1 λεπτό.
2. Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα, χτυπώντας με το μίξερ μετά από το καθένα. Συνεχίζουμε με τη βανίλια, το ξύσμα και το χυμό μανταρινιών. Χτυπάμε για 30′′ μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
3. Με το μίξερ να λειτουργεί στη χαμηλότερη ταχύτητα, προσθέτουμε το Φαρίν απ και το γάλα εναλλάξ, ξεκινώντας και τελειώνοντας με το αλεύρι.
4. Ρίχνουμε το μείγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα για κέικ.
5. Ψήνουμε το κέικ σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 1 ώρα. Το αφήνουμε εκτός φούρνου για 10-15 λεπτά, ξεφορμάρουμε και αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
6. Ετοιμάζουμε το γλάσο σοκολάτας. Βάζουμε την κουβερτούρα σε ανοξείδωτο μπολ.
7. Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος σε μπρίκι ή μικρή κατσαρόλα και λίγο πριν βράσει την αποσύρουμε και τη ρίχνουμε πάνω στην κουβερτούρα.
8. Περιμένουμε 30′′ και ανακατεύουμε απαλά το περιεχόμενο του μπολ, μέχρι να έχουμε λείο σοκολατένιο μείγμα.
9. Περιχύνουμε το κέικ με το γλάσο.
10. Πασπαλίζουμε το γλάσο με ξύσμα μανταρινιού και το αφήνουμε να κρυώσει.

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

20′
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

25′
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

30
ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά για τα μελομακάρονα

500 γρ. αλεύρι **για όλες τις χρήσεις Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
120 ml ελαιόλαδο
120 ml σπορέλαιο
ξύσμα από 1 πορτοκάλι
60 ml χυμό πορτοκάλι
75 γρ. ζάχαρη
½ κ.γ. κανέλα
50 ml κονιάκ
½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
¼ κ.γ. μαγειρική σόδα

Υλικά για το σιρόπι

350 ml νερό
250 γρ. ζάχαρη
250 γρ. μέλι
1 ξύλο κανέλας
1 φέτα πορτοκαλιού

Άλλα υλικά

100 γρ. κοπανισμένα καρύδια

Σκεύη / Συσκευές

κατσαρόλα, μπολ, ταψιά φούρνου

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη, το μέλι, την κανέλα και τη φέτα πορτοκαλιού. Βράζουμε για 5 λεπτά. Αφήνουμε στην άκρη.
2. Βάζουμε σε μπολ το ελαιόλαδο, το σπορέλαιο, το ξύσμα, τη ζάχαρη, το χυμό πορτοκαλιού, την κανέλα, το κονιάκ, το μπέικιν πάουντερ και τη μαγειρική σόδα. Ανακατεύουμε με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
3. Σταδιακά προσθέτουμε το αλεύρι και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το χέρι. Ζυμώνουμε τόσο ώστε να ενσωματωθεί το αλεύρι.
4. Πλάθουμε μελομακάρονα και τα τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Τα χαράζουμε με πιρούνι.
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 170°C, για 25-30 λεπτά.
6. Όσο είναι ζεστά τα περνάμε για 2-3 λεπτά από το κρύο σιρόπι και τα ακουμπάμε σε πιατέλα.
7. Τα πασπαλίζουμε με τα κοπανισμένα καρύδια.

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

20′
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

25′
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

25
ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά

150 γρ. αλεύρι **Μαλακό Νο2 Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
150 γρ. αλεύρι **για όλες τις χρήσεις Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
75 γρ. αμύγδαλα λευκά
200 γρ. βούτυρο γάλακτος λιωμένο
60 γρ. ζάχαρη άχνη
¼ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
1 βανίλια
15 γρ. κονιάκ
ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

Σκεύη / Συσκευές

ταψί φούρνου, μπολ, γουδί

Εκτέλεση

1. Απλώνουμε τα αμύγδαλα σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα. Τα ψήνουμε για 4-5 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 175°C.
2. Σε μπολ βάζουμε το λιωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη και χτυπάμε με μίξερ χειρός για 2 λεπτά μέχρι να αφρατέψει.
3. Προσθέτουμε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το μαλακό αλεύρι Νο2, το μπέικιν πάουντερ, τη βανίλια και το κονιάκ και ζυμώνουμε μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη.
4. Σπάμε τα αμύγδαλα με γουδί και τα ανακατεύουμε στη ζύμη.
5. Πλάθουμε κουραμπιέδες και τους τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα.
6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 20-25 λεπτά.
7. Όσο είναι ζεστοί, πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη άχνη.
8. Όταν κρυώσουν καλά, τους μεταφέρουμε σε πιατέλα, πασπαλίζουμε με επιπλέον ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε

Συνταγή & Food Styling: Madame Ginger
Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

CARROT CAKE ME CREAM CHEESE FROSTING

20′
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

45′
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

10
ΜΕΡΙΔΕΣ

ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά για το cake

320 γρ. αλεύρι
για όλες τις χρήσεις
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
3 αυγά
260 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
240 γρ. σπορέλαιο
1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
1 κ.γ. σόδα
1 κ.γ. baking powder
1 κ.γ. κανέλα
250 γρ. καρότα
λίγο βούτυρο για τη φόρμα

Υλικά για το frosting επικάλυψης

250 γρ. τυρί κρέμα
400 γρ. ζάχαρη άχνη
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
λίγη ζαχαρόπαστα (συνταγή στη σελ. 24)

Σκεύη / Συσκευές

μίξερ, μπολ, φόρμα 25 εκ.

Εκτέλεση για το cake

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 180°C.
2. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα αυγά με τη ζάχαρη, για 5 λεπτά μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε τη βανίλια και στη συνέχεια λίγο-λίγο το σπορέλαιο μέχρι να ενσωματωθεί στο μείγμα.
3. Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το baking powder, τη σόδα και την κανέλα και ανακατεύουμε ελαφρά με ένα κουτάλι.
4. Στη συνέχεια, καθαρίζουμε τα καρότα και τα τρίβουμε από τη χονδρή πλευρά του τρίφτη. Τα προσθέτουμε στο μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά.
5. Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε σιγά-σιγά το μείγμα αλεύρου-καρότου ανακατεύοντας απαλά με μία σπάτουλα σιλικόνης.
6. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια φόρμα 25 εκ. και ρίχνουμε μέσα το μείγμα.
7. Ψήνουμε για περίπου 40-45 λεπτά σε αέρα με αντιστάσεις.

Εκτέλεση για το frosting επικάλυψης

1. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα το τυρί κρέμα με τη ζάχαρη για 5 λεπτά μέχρι να επιτύχουμε ένα λείο μείγμα.
2. Προσθέτουμε τη βανίλια και χτυπάμε λίγο ακόμα.
3. Εφαρμόζουμε το frosting με σπάτουλα και διακοσμούμε με τρούφα και καροτάκια ζαχαρόπαστας.

Συνταγή: Sugarcake

COOKIES ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ

20′	45′	30	ΕΥΚΟΛΟ
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	COOKIES	ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά

550 γρ. αλεύρι
για όλες τις χρήσεις
Μύλοι Αγίου Γεωργίου
250 γρ. ζάχαρη
250 γρ. βούτυρο
2 αυγά
1 κ.γ. baking powder
½ κ.γ. αλάτι
1 κ.γ. εκχύλισμα πορτοκαλιού
ζαχαρόπαστα (συνταγή στη σελ. 24)

Σκεύη / Συσκευές

μίξερ, μπολ, ταψί

Εκτέλεση

1. Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο και τη ζάχαρη και χτυπάμε καλά με το φτερό μέχρι να γίνουν κρέμα.
2. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά και ανακατεύουμε καλά.
3. Κατόπιν προσθέτουμε το άρωμα και το αλάτι.
4. Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το baking powder και το προσθέτουμε κουταλιά-κουταλιά στο κάδο του μίξερ. Ανακατεύουμε μέχρι να επιτύχουμε μια ζύμη μαλακή που να μην κολλάει στα χέρια.
5. Τοποθετούμε στο ψυγείο για λίγη ώρα σκεπάζοντας με μεμβράνη.
6. Στη συνέχεια αλευρώνουμε ελαφρά τον πάγκο μας και ανοίγουμε την ζύμη με πλάστη σαν φύλλο περίπου 1 cm πάχος. Κόβουμε τα cookies μας με κοπτικά που επιθυμούμε.
7. Τοποθετούμε τα cookies μας σε λαμαρίνα που έχουμε στρώσει λαδόκολλα και ψήνουμε σε 180°C, σε αντιστάσεις για 20 λεπτά περίπου.
8. Αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς και διακοσμούμε με γλάσο, ζαχαρόπαστα ή σοκολάτα.

Συνταγή: Sugarcake

ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΚΕΪΚ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ

20′	50′	12-15	ΜΕΤΡΙΟ
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΜΕΡΙΔΕΣ	ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά

400 γρ. **Φαρίν απ Μύλοι Αγίου Γεωργίου**
300 γρ. βούτυρο
250 γρ. άχνη ζάχαρη
½ κ.γ. μαστίχα
1 κ.γ. μαχλέπι (σε σπόρους)
¾ κ.γ. κακουλέ (σε σπόρους)
4 μέτρια αυγά
75 γρ. γάλα
βουτυρόκρεμα (συνταγή στη σελ. 24)

Σκεύη / Συσκευές

μίξερ, μπολ, ταψί 26 εκ.

Εκτέλεση

1. Βάζουμε στο μούλτι τη μαστίχα, το μαχλέπι, το κακουλέ και χτυπάμε με μια κουταλιά της σούπας άχνη ζάχαρη.
2. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα, το βούτυρο με την υπόλοιπη άχνη να αφρατέψουν καλά και προσθέτουμε μέσα τα μυρωδικά.
3. Μετά, σε μικρό μπολ χτυπάμε με το σύρμα τα αυγά με το γάλα. Ενώ συνεχίζουμε να χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο, προσθέτουμε μέσα και το μείγμα με τα αυγά.
4. Δουλεύουμε τα υλικά για λίγο ακόμη έως ότου να ενωθούν.
5. Σταματάμε το μίξερ και προσθέτουμε στο μπολ το Φαρίν απ. Ανακατεύουμε απαλά το μείγμα με σπάτουλα να ενωθούν καλά τα υλικά.
6. Αδειάζουμε σε βουτυρωμένο ταψί με διάμετρο 26 εκ.
7. Ψήνουμε στους 180°C με αντιστάσεις για 50 λεπτά περίπου.
8. Επικαλύπτουμε το κέικ με μια στρώση βουτυρόκρεμας και έπειτα με τη ζαχαρόπαστά μας.

Συνταγή: Sugarcake

ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ

Υλικά	Εκτέλεση
1.000 γρ. ζάχαρη άχνη 10 γρ. ζελατίνη σε σκόνη 70 γρ. νερό 2 κ.σ. γεμάτες γλυκόζη λίγες σταγόνες εκχύλισμα βανίλιας	**1.** Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το νερό και τη ζελατίνη και την αφήνουμε να φουσκώσει. Στη συνέχεια το βάζουμε στη φωτιά. **2.** Αφού διαλυθεί, ρίχνουμε τη γλυκόζη και το άρωμα. Ανακατεύουμε έως ότου να είναι παχύρευστο και ομογενοποιημένο. **3.** Το ρίχνουμε μέσα σε μεγάλο μπολ οπού έχουμε βάλει την άχνη και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια μαλακή και εύπλαστη ζύμη.

ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑ

Υλικά	Εκτέλεση
250 γρ. μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου 700 γρ. ζάχαρη άχνη λίγο γάλα	**1.** Βάζουμε στο κάδο του μίξερ τη ζάχαρη και το βούτυρο και χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να γίνει κρέμα. **2.** Στην αρχή η κρέμα μας θα είναι σφιχτή. Προσθέτουμε λίγο γάλα μέχρι να πετύχουμε την πυκνότητα που θέλουμε ανάλογα με την εργασία στην οποία θα την χρησιμοποιήσουμε.

Συνταγές: Sugarcake

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΑΛΕΥΡΑ ΜΑΣ

Αλεύρι για όλες τις χρήσεις: Το αλεύρι Για Όλες τις Χρήσεις κατηγορίας Π, προέρχεται από μαλακό σιτάρι και είναι αλεύρι από την ''καρδιά'' του κόκκου του σταριού. Οι ζύμες που δίνει το αλεύρι χαρακτηρίζονται για την ελαστικότητα τους αλλά και για το άπλωμά τους καθιστώντας το αλεύρι κατάλληλο για πολλές χρήσεις.
Χρήσεις: Ιδανικό για κάθε χρήση, για γλυκά ή αλμυρά εδέσματα: ψωμί, πίτσα, κουλουράκια, κέικ, τάρτες και οποιαδήποτε συνταγή προϋποθέτει αλεύρι!

Φαρίν απ: Το Φαρίν-Απ αποτελεί από το 1965 αναμφισβήτητα ένα από τα αγαπημένα άλευρα της Ελληνίδας νοικοκυράς και αυτό γιατί συνδυάζει ποιότητα και ευκολία. Οι πρωτεΐνες που περιέχει κάνουν τη ζύμη λιγότερο ελαστική και έτσι τα τελικά προϊόντα βγαίνουν πιο αφράτα. Χρησιμοποιήστε το σε συνταγές που χρειάζονται αυτοδιογκούμενο αλεύρι όπως: κέικ, μπισκότα, τηγανίτες και άλλα, χωρίς να χρειάζεται η προσθήκη baking powder.
Χρήσεις: Κέικ, τηγανίτες, λουκουμάδες, μπισκότα, βασιλόπιτα και οποιαδήποτε άλλη συνταγή σας θέλει διόγκωση!

Αλεύρι Σκληρό Νο1: Το αλεύρι Σκληρό Νο 1 προέρχεται από την άλεση μαλακού σίτου. σε αντίθεση με την κοινή γνώμη που λόγω της ονομασίας του θεωρεί ότι προέρχεται από σκληρό σίτο. Η ονομασία «σκληρό» προσδιορίζει την υφή που αποκτά η ζύμη, η οποία παρουσιάζει μεγάλη ελαστικότητα και αντοχή στις καταπονήσεις και δίνει τελικά προϊόντα με μεγάλη διόγκωση. Πρόκειται για το ιδανικό αλεύρι για την παραγωγή προϊόντων που απαιτούν μεγάλη διόγκωση, έτσι το προτείνουμε για ψωμί, πίτσα, δίπλες και ότι άλλο βάλει ο νους σας.
Χρήσεις: Ψωμί, τάρτες, πίτσα, δίπλες, λουκουμάδες κ.α.

Αλεύρι Μαλακό Νο2: Το αλεύρι Μαλακό Νο 2 προέρχεται από μαλακό σιτάρι και η ονομασία «μαλακό» προσδιορίζει τις ζύμες του που οι οποίες παρουσιάζουν πολύ μικρή ελαστικότητα προσφέροντας προϊόντα μαλακά και τραγανά.
Χρήσεις: Τάρτες, κουλουράκια, κρέπες, κουραμπιέδες, μελομακάρονα και άλλα προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

Σιμιγδάλι Ψιλό: Για ραβανί, γαλακτομπούρεκο, γέμιση μπουγάτσας, κρέμα ζαχαροπλαστικής, μελομακάρονα, βάση πίτσας, σούπες κ.α

Σιμιγδάλι Χονδρό: Για σιμιγδαλένιο χαλβά, γιαουρτόπιτα, σάμαλι, καρυδόπιτα κ.α

Αλεύρι Ζυμωτό: Το Ζυμωτό είναι αλεύρι από σκληρό σιτάρι. Οι ζύμες του χαρακτηρίζονται για την ελαστικότητά τους και τις υψηλές απορροφήσεις σε νερό. Έτσι, δίνει προϊόντα αφράτα, καλοδιογκωμένα και τραγανά. Οφείλει το κίτρινο χρώμα του στην άλεση σκληρού σίτου από όπου προέρχεται και η μυστική συνταγή μας που το κατέστησε πρώτο στις προτιμήσεις σας. *Χρήσεις: Ψωμί, φύλλο για πίτες, ζύμη για πίτσα, κριτσίνια και άλλες χειροποίητες δημιουργίες.*

Αλεύρι για Τσουρέκι: Το αλεύρι για Τσουρέκι είναι αλεύρι από επιλεγμένα μαλακά σιτηρά, ιδανικά για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων πολυτελείας. Οι ζύμες που δίνει το αλεύρι είναι πολύ ελαστικές και έτσι μπορούν και αφομοιώνουν τα υψηλά ποσοστά ζάχαρης και λιπαρών που έχουν οι αγαπημένες μας συνταγές. Όταν ανεβαίνει ο βαθμός δυσκολίας και υπάρχει η πίεση και το άγχος να πετύχει η συνταγή, χρησιμοποιείστε αλεύρι τσουρεκιού και μείνετε ήσυχοι ότι όλοι θα το απολαύσουν. Πάσχα, Χριστούγεννα ή σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση εορταστική ή μη, δημιουργήστε άφοβα νόστιμες λιχουδιές για τους αγαπημένους σας. *Χρήσεις: Τσουρέκι, κρουασάν, ζύμη κουρού, τηγανίτες, brioche, βασιλόπιτα και για όλα τα αρτοσκευάσματα πολυτελείας.*

Αλεύρι για Pizza Τύπου 00: Για τους λάτρεις της πίτσας, παρουσιάζουμε το μοναδικό αλεύρι για Πίτσα Τύπου 00, για την παρασκευή αυθεντικής ιταλικής ζύμης. Είναι αλεύρι από μαλακό σιτάρι και οι ζύμες που δίνει είναι ελαστικές και εκτατές. Δοκιμάστε το και σε πεϊνιρλί ή σε παραδοσιακό ιταλικό ψωμί ciabatta. *Χρήσεις: Pizza, calzone, ciabatta, πεϊνιρλί.*

Καλαμποκάλευρο: Κίτρινο και ιδιαίτερο, το καλαμποκάλευρο προέρχεται από το ενδοσπέρμιο του καλαμποκιού. Είναι αλεύρι με χαμηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες για αυτό και οι ζύμες του δεν έχουν καθόλου ελαστικότητα και δίνουν βαριά προϊόντα αλλά πολύ γευστικά. Δημιουργείστε αλμυρά και γλυκά εδέσματα, από ψωμί καλαμποκιού έως πίτες, κρέμες, ραβανί και ό,τι άλλο σας εμπνεύσει ο καρπός του. *Χρήσεις: Ψωμί καλαμποκιού, κέικ καλαμποκιού, muffins καλαμποκιού, κριτσίνια κ.α.*

Αλεύρι Ολικής Άλεσης Πετρόμυλου: Το αλεύρι Ολικής Άλεσης αλέθεται σε παραδοσιακό πετρόμυλο, περιέχει όλο το φύτρο του σταριού και έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες. Δοκιμάστε το σε συνταγές ολικής άλεσης και απολαύστε όλα τα διατροφικά πλεονεκτήματα που προσφέρει το αλεύρι αυτό. *Χρήσεις: Ψωμί, κριτσίνια, κέικ, μπισκότα και σε οποιαδήποτε συνταγή θέλετε να προσθέσετε αλεύρι ολικής άλεσης.*

Αλεύρι Βιολογικό για όλες τις χρήσεις: Προέρχεται από πιστοποιημένα μαλακά σιτάρια βιολογικής γεωργίας. Είμαστε περήφανοι που λειτουργήσαμε πρώτοι τον πρότυπο βιολογικό μύλο στις εγκαταστάσεις μας για να καλύψουμε τις ανάγκες των καταναλωτών που επιθυμούν βιολογικά προϊόντα. Κατηγορίας Μ από μαλακό βιολογικό σιτάρι Πρωτεΐνη: 9,7%. *Χρήσεις: Κέικ, ψωμί, κουλουράκια, τάρτες και σε οποιαδήποτε συνταγή θέλετε να μετατρέψετε σε βιολογική!*

Αλεύρι Σίκαλης: Το αλεύρι Σίκαλης είναι υψηλής διατροφικής αξίας γιατί έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες και αποτελεί πηγή θειαμίνης. Η σίκαλη είναι γνωστή και αγαπητή στις χώρες της Β. Ευρώπης, αφού καλλιεργείται εκεί εδώ και εκατοντάδες χρόνια, λόγω του ψυχρού κλίματος στο οποίο ευδοκιμεί. Το αλεύρι Σίκαλης χρησιμοποιείται συνήθως για αναμείξεις με άλλους τύπους αλεύρων σίτου. *Χρήσεις: Ψωμί, τάρτες, μπισκότα, κ.α.*

Αλεύρι Βρώμης Ολικής Άλεσης: Το αλεύρι Βρώμης περιέχει υψηλή διατροφική αξία γιατί έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες και β-γλυκάνες που συμβάλλουν στη διατήρηση των φυσιολογικών επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα. Τα ευεργετικά αποτελέσματα εξασφαλίζονται με την ημερήσια πρόσληψη 3 γρ. β-γλυκανών από βρώμη, πίτυρο βρώμης, κριθάρι, πίτυρο κριθαριού ή από μείγματα των εν λόγω β-γλυκανών σε συνδυασμό με μία ποικίλη και ισορροπημένη διατροφή.
Χρήσεις: Ψωμί, κέικ, μπισκότα, τάρτες κ.α.

Αλεύρι Ζην Ολικής Άλεσης από Δίκοκκο Σιτάρι: Το αλεύρι Ζην Ολικής Άλεσης παράγεται από το δίκοκκο σιτάρι, γνωστό με πολλές ονομασίες, είναι από τα αρχαιότερα είδη σιταριού (12.000 π.Χ.) που στην αρχαία Ελλάδα διακινούταν μέσω του λιμανιού Ζέας. Αλέθεται σε παραδοσιακό πετρόμυλο και είναι υψηλής διατροφικής αξίας καθώς έχει υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες και επιπλέον αποτελεί πηγή φωσφόρου, βιταμινών Β1 (Θειαμίνη), Β3 (Νιασίνη) και Β6. Το αλεύρι Ζην αποτελεί προϊόν συμβολαιακής γεωργίας. *Χρήσεις: Ψωμί, Κέικ, Κριτσίνια, κουλούρια, πίτες κ.α.*

Αλεύρι Ντίνκελ Ολικής Άλεσης Πετρόμυλου: Το αλεύρι Ντίνκελ Ολικής Άλεσης Πετρόμυλου, προέρχεται από το σιτάρι triticum spelta και μαζί με το δίκοκκο σιτάρι (triticum dicoccum) θεωρούνται τα αρχαιότερα δημητριακά. Είναι αλεύρι υψηλής διατροφικής αξίας, πλούσιο σε φυτικές ίνες και επιπλέον αποτελεί πηγή φωσφόρου, βιταμίνης Β1 (Θειαμίνη) και Β6. Αλέθεται σε πετρόμυλο διατηρώντας τα παραδοσιακά του χαρακτηριστικά. Το αλεύρι Ντίνκελ Ολικής Άλεσης Πετρόμυλου αποτελεί προϊόν συμβολαιακής γεωργίας. Χρήσεις: Κέικ, ψωμί, τάρτες κ.α.

ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις Χωρίς Γλουτένη: Πρόκειται για ένα εξαιρετικό μείγμα από ρυζάλευρο, καλαμποκάλευρο και άμυλο πατάτας, εγγυάται σίγουρο αποτέλεσμα σε κάθε σας δημιουργία, χωρίς ίχνος γλουτένης. Ιδανικό για ψωμί και διάφορα άλλα αρτοπαρασκευάσματα.

Φαρίνα Χωρίς Γλουτένη: Η πρώτη φαρίνα χωρίς γλουτένη! Με βάση το ρυζάλευρο, καλαμποκάλευρο και άμυλο πατάτας δίνει μια βελούδινη υφή και ένα εξαιρετικά νόστιμο αποτέλεσμα. Ιδανική για κέικ και άλλα γλυκίσματα.

Μείγμα Αρτοποιίας (Baking Mix) Χωρίς Γλουτένη: Για φύλλο πίτας, ζύμη πίτσας, ψωμί και άλλες λαχταριστές συνταγές.

Μείγμα Ζαχαροπλαστικής (Pastry Mix) Χωρίς Γλουτένη: Για γλυκές δημιουργίες όπως muffins, τάρτες, cookies και παντεσπάνι. Με τα νέα μείγματα χωρίς γλουτένη έχετε εύκολα, ακολουθώντας τα βήματα της κάθε συνταγής, ένα σίγουρο αρτοποιητικά αποτέλεσμα που θα ικανοποιήσει την οικογένεια.

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Η φροντίδα είναι η συνταγή.

Και σπιτικές αλμυρές δημιουργίες!
Και σπιτικές γλυκές λιχουδιές!

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

easy Bake

Και τι δεν φτιάχνεις!

Τα αγαπημένα **Easy Bake** των **Μύλων Αγίου Γεωργίου** είναι μία πρωτοποριακή σειρά έτοιμων μειγμάτων με βάση το αλεύρι, που με την προσθήκη ελάχιστων υλικών που όλοι έχουμε στην κουζίνα μας, μπορούμε να δημιουργήσουμε οικονομικά, φρεσκοψημένες και πεντανόστιμες αλμυρές και γλυκιές δημιουργίες στο σπίτι!

Οι νέες προτάσεις Easy Bake, σας βοηθούν να γευτείτε **απολαυστικές νοστιμιές** και να πραγματοποιείτε τις **αγαπημένες σας συνταγές, χωρίς κόπο, προσθέτοντας μόνο την φροντίδα σας, γιατί... η φροντίδα μας κάνει την κάθε συνταγή ξεχωριστή!**

Όλη η σειρά των Easy Bake είναι πλέον, ΧΩΡΙΣ φοινικέλαιο!

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ PANCAKES ΜΕ PANCAKES EASY BAKE

10′
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

12′
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

4
CUPCAKES

ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά

300 γρ. **μείγμα για Pancakes Easy Bake**
275 γρ. νερό (ή 1 + ⅓ κούπες του τσαγιού)
βούτυρο (για το αντικολλητικό τηγάνι)

Υλικά για τη διακόσμηση

πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής
πραλίνα τύπου Bueno
χριστουγεννιάτικα ζαχαρωτά

Σκεύη / Συσκευές

μπολ, στρογγυλά κουπάτ

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε το έτοιμο μείγμα για pancakes με το νερό και ρίχνουμε 4-5 σταγόνες από το πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ένας ομοιόμορφος χυλός. Αφήνουμε το χυλό να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.
2. Βάζουμε λίγο βούτυρο σε ένα αντικολλητικό τηγάνι και όταν ζεσταθεί αρκετά ρίχνουμε μια κουτάλα από τον χυλό (περίπου 70 γρ.). Αφήνουμε να ψηθεί μέχρι να σχηματιστούν μικρές τρύπες πάνω στη ζύμη οπότε και την αναποδογυρίζουμε με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, ώστε να ψηθεί και από την άλλη πλευρά μέχρι να ροδίσει. Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο μείγμα.
3. Με τη βοήθεια των κουπάτ κόβουμε τα pancakes σε κύκλους με διαφορετικές διαμέτρους για να μπορέσουμε να στήσουμε το δέντρο. Ακουμπάμε το μεγάλο pancake στη βάση του πιάτου, και συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία βάζοντας τα μικρότερα από πάνω.
4. Γαρνίρουμε με πραλίνα και χριστουγεννιάτικα ζαχαρωτά.

Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγούλης
Food styling: Μαρία Δεληγιώργη

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ CUPCAKES ΜΕ FROSTING ΜΕ MUFFINS EASY BAKE

20'
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

17'
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

12
CUPCAKES

ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά για τα muffins

500 γρ. **μείγμα Easy Bake muffins**
200 γρ. νερό (ή 4/5 κούπας του τσαγιού)
150 γρ. σπορέλαιο (2/3 κούπας του τσαγιού)
1 αυγό

Υλικά για το frosting

110 γρ. βούτυρο μαλακό
110 γρ. τυρί κρέμα
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
250 γρ. ζάχαρη άχνη
ζαχαρωτά σε χριστουγεννιάτικα σχήματα

Σκεύη / Συσκευές

μπολ, θήκες για muffins, κορνέ ζαχαροπλαστικής

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με μια κουτάλα το μείγμα για muffins, το νερό, το σπορέλαιο και το αυγό μέχρι να ομογενοποιηθούν.
2. Βάζουμε φορμάκια στις θήκες για muffins και τα γεμίζουμε κατά τα 2/3 αυτών.
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για περίπου 17 λεπτά.
4. Για το frosting, χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο πολύ καλά μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε και το τυρί κρέμα και την βανίλια για να ενσωματωθούν. Προσθέτουμε και την ζάχαρη άχνη σε 3 δόσεις, μέχρι το frosting να αποκτήσει μια λεία μορφή.
5. Μεταφέρουμε το περιεχόμενο του frosting σε ένα κορνέ και επικαλύπτουμε τα muffins με το frosting. Εάν επιθυμούμε, στολίζουμε με χριστουγεννιάτικα ζαχαρωτά.

Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγούλης
Food styling: Μαρία Δεληγιώργη

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ EASY BAKE

100'
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

30'
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

1
ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά

400 γρ. **μείγμα Easy Bake Τσουρέκι Πολίτικο**
150 γρ. νερό (⅔ κούπας του τσαγιού)
1 φακελάκι μαγιάς 20 γρ. (περιέχεται στη συσκευασία)

Σκεύη / Συσκευές

στρογγυλό ταψί 25cm X 5cm, μπολ

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 50°C, στον αέρα. Σε ένα μεγάλο μπολ διαλύουμε τη μαγιά στο νερό.
2. Προσθέτουμε το μείγμα και ανακατεύουμε τη ζύμη με το χέρι μέχρι να σχηματίσουμε μια μπάλα (χωρίς ίχνος σκόνης).
3. Σκεπάζουμε το μπολ με μια πετσέτα και το τοποθετούμε στον προθερμασμένο φούρνο (50°C) για 30 λεπτά.
4. Βγάζουμε το μπολ από το φούρνο και ζυμώνουμε ξανά με το χέρι για τουλάχιστον 5 λεπτά, μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία και ελαστική ζύμη. Τοποθετούμε και πάλι τη ζύμη στο μπολ, σκεπάζουμε και το βάζουμε ξανά στον προθερμασμένο φούρνο (50°C) για 30 λεπτά.
5. Βγάζουμε το μπολ από τον φούρνο και τοποθετούμε τη ζύμη σε στρογγυλό ταψί στρώνοντάς τη με το χέρι και τοποθετούμε το φλουρί. Σκεπάζουμε το ταψί με την πετσέτα και τοποθετούμε στον προθερμασμένο φούρνο (50°C) για 30 λεπτά.
6. Βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο και το αλείφουμε το τσουρέκι με αυγό. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150°C στον αέρα.
7. Μετά από περίπου 10 λεπτά και όταν ο φούρνος θα έχει πιάσει θερμοκρασία 150°C, τοποθετούμε το φουσκωμένο, αλειμμένο τσουρέκι στον φούρνο και ψήνουμε για 25 – 30 λεπτά (μέχρι να πατάμε το τσουρέκι και να επανέρχεται).

Tip: *Για περισσότερη νοστιμιά, μπορούμε να προσθέσουμε στο μείγμα 40γρ. μαύρη σταφίδα και 80γρ. γλασαρισμένα φρούτα σε κομματάκι!*

Φωτογραφία: Κυριάκος Παναγούλης
Food styling: Μαρία Δεληγιώργη

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

10′
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

30′
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

35
ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά

500 γρ. **μείγμα για μελομακάρονα Easy Bake**
240 γρ. σπορέλαιο
(ή 1 κούπα του τσαγιού)
100 γρ. νερό
(ή μισή κούπα του τσαγιού)
100 γρ. τριμμένο καρύδι
για πασπάλισμα

Υλικά για το σιρόπι

500 γρ. ζάχαρη (ή 2 κούπες του τσαγιού)
320 γρ. νερό (ή 1+¼ κούπες του τσαγιού)
1 ξυλάκι κανέλα
1 φέτα λεμόνι

Σκεύη / Συσκευές

μπολ,
ταψί φούρνου

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε το μείγμα για τα μελομακάρονα με το σπορέλαιο και το νερό. Ζυμώνουμε στο χέρι ή με κουτάλα για 2 λεπτά μέχρι να σχηματιστεί μια εύπλαστη ζύμη.
2. Στη συνέχεια πλάθουμε τη ζύμη στο επιθυμητό σχήμα.
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο με αντιστάσεις στους 180°C, για περίπου 30 λεπτά (μετά το σιρόπιασμα πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι).
Tip: *όσο περισσότερο χρόνο τα αφήσουμε μέσα στο σιρόπι τόσο ζουμερά θα γίνουν.*

Εκτέλεση για το σιρόπι

1. Βράζουμε όλα τα υλικά για 10 λεπτά. Βγάζοντας το σιρόπι από τη φωτιά προαιρετικά μπορούμε να προσθέσουμε δύο κουταλιές της σούπας μέλι.
2. Για τραγανά μελομακάρονα: Τα αφήνουμε να κρυώσουν για 10-15 λεπτά και τα ρίχνουμε στο σιρόπι (θερμοκρασία δωματίου) για 1 λεπτό.
Για ζουμερά μελομακάρονα: Ρίχνουμε τα καυτά μελομακάρονα στο σιρόπι (θερμοκρασία δωματίου) για 1 λεπτό.

Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

10′
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

15′
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

35
ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

ΕΥΚΟΛΟ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Υλικά

500 γρ. **μείγμα για κουραμπιέδες Easy Bake**
90 γρ. βούτυρο γάλακτος (⅖ κούπας του τσαγιού) σε θερμοκρασία δωματίου
65 γρ. νερό (5 κουτ. σούπας)
50 γρ. αμύγδαλα καβουρδισμένα (⅓ κούπας του τσαγιού)
άχνη ζάχαρη για πασπάλισμα

Σκεύη / Συσκευές

μίξερ, μπολ, ταψί φούρνου

Εκτέλεση

1. Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο γάλακτος για 2-3 λεπτά μέχρι να αφρατέψει και έπειτα προσθέτουμε το νερό και αναμιγνύουμε για 1 λεπτό ακόμα. Προσθέτουμε το μείγμα για κουραμπιέδες και συνεχίζουμε την ανάμειξη για 2 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα καβουρδισμένα αμύγδαλα και αναμιγνύουμε για 1 λεπτό ακόμα.
2. Μορφοποιούμε στο επιθυμητό σχήμα.
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, σε αέρα, στους 180°C για περίπου 15 λεπτά.Τέλος, μόλις κρυώσουν οι κουραμπιέδες πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Tip: *Πριν πασπαλίσετε με άχνη ζάχαρη, μπορείτε εάν θέλετε να ραντίσετε τους κουραμπιέδες με ανθόνερο για έξτρα άρωμα.*

Φωτογραφία: Αλέξανδρος Ιωαννίδης

ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΟΥ

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΟΥ

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΟΥ

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΟΥ

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Για περισσότερες
λαχταριστές συνταγές
επισκεφθείτε μας στο
www.alevri.com και
www.easybake.com.gr

μύλοι
ΛΟΥΛΗ
1782