



ΣΥΝΤΑΓΕΣ
ΑΠΟ LIVE COOKING
5.12.2020
ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΑΓΙΑΝΟΓΛΟΥ



ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

easy
Bake

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



CHRISTMAS TREES CAKE



CHRISTMAS PANCAKES CAKE

Υλικά

1 συσκευασία
Easy Bake Κέικ Βανίλιας
250 γρ. νερό
150 γρ. σπορέλαιο
10 candy canes μπιστουνάκια
(χριστουγεννιάτικα
μπιστουνάκια καραμέλας)
Καραμελάκια τύπου smarties

Υλικά για το γλάσο

500 γρ ζάχαρη άχνη
λίγο νερό
χρώμα ζαχαροπλαστικής
πράσινο

Εκτέλεση

1. Παρασκευάζουμε το Easy Bake Κέικ Βανίλιας σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και ψήνουμε σε ορθογώνιο ταψί διαστάσεων 28cm*21cm. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C με αντιστάσεις για 50 λεπτά.
2. Όταν βγει από το φούρνο και αν έχει φουσκώσει πάρα πολύ στο κέντρο του, με μια καθαρή πετσέτα, πιέζουμε ελαφρά να κάτσει. Αφού κρυώσει καλά, κόβουμε το κέικ μας κατά μήκος στα δύο κομμάτια. Με το μαχαίρι μας κόβουμε το κάθε κομμάτι δεξιά, αριστερά σχηματίζοντας τρίγωνα.
3. Τοποθετούμε τα τρίγωνα σε σχάρα με λαμαρίνα ή λαδόκολλα από κάτω και τα περιχύνουμε με το γλάσο ζάχαρης το οποίο θέλουμε να είναι αρκετά πυκνόρρευστο και χρωματισμένο με το πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής.
4. Στολίζουμε με τα καραμελάκια και στη βάση τους βάζουμε ένα candy cane μπιστουνάκι. Και είναι έτοιμα για σερβίρισμα!

Υλικά

1 συσκευασία
Easy Bake Pancakes
275 γρ. νερό
βούτυρο για το τηγάνι
1 δόση κρέμας
βουτύρου βανίλια
(η συνταγή στο τέλος)
100gr τρούφα ανάμεικτη,
πράσινη και κόκκινη

Εκτέλεση

1. Παρασκευάζουμε τα pancakes σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, προσθέτοντας στο μείγμα τη τρούφα. Ψήνουμε τα pancakes προσέχοντας να έχουν όλα περίπου την ίδια διάμετρο.
2. Αφού κρυώσουν ελαφρά, βάζουμε σε σακούλα κορνέ τη κρέμα βουτύρου και αρχίζουμε να «χτίζουμε» τη τούρτα μας.
3. Τοποθετούμε ένα pancake και στρώνουμε επάνω τη βουτυρόκρεμα.
4. Σκεπάζουμε με ένα άλλο pancake και συνεχίζουμε εναλλάξ μέχρι να τοποθετήσουμε το τελευταίο pancake στη κορυφή.
5. Κάνουμε σχέδια με το κορνέ δημιουργώντας ροζέτες κρέμας και γαρνίρουμε με αποξηραμένα φρούτα, νιφάδες σοκολάτες, ξηρούς καρπούς και οτιδήποτε άλλο μπορείτε να φανταστείτε!

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ



CHOCOLATE MUFFINS ΤΑΡΑΝΔΟΙ

Υλικά

1 συσκευασία **Easy Bake Πολιτικό Τσουρέκι**
140 γρ. νερό
125 gr μαργαρίνη λιωμένη
1 κουταλιά της σούπας κανέλα

Εκτέλεση

1. Παρασκευάζουμε το τσουρέκι σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και προχωράμε κανονικά στη διαδικασία για το φούσκωμα. Αντί να πλάσουμε τη ζύμη σε κοτσίδα, τη χωρίζουμε σε δύο μέρη.
2. Ανοίγουμε το κάθε μέρος σε ορθογώνιο σχήμα με τη βοήθεια ενός πλάστη. Έχουμε ανακατέψει τη λιωμένη μαργαρίνη με τη κανέλα και με τη βοήθεια ενός πινέλου απλώνουμε επάνω στα δύο φύλλα. Ρολάρουμε και τα δύο και τα κλείνουμε. Με ένα κοφτερό μαχαίρι χαράζουμε τα κορδόνια μας κατά μήκος.
3. Πλέκουμε τα δύο χαραγμένα κορδόνια και ενώνουμε τις άκρες τους στο τέλος. Τα κλείνουμε δημιουργώντας έναν κύκλο. Το τοποθετούμε σε στρογγυλή φόρμα 25cm*5cm (ύψος) και βάζουμε τελευταία φορά στο φούρνο για φούσκωμα. Μετά τα 30 λεπτά, αλείφουμε το στεφανάκι με αυγό και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150°C για 30 λεπτά.

Υλικά

1 συσκευασία **Easy Bake Choco Muffins**
150 γρ. νερό
150 γρ. σπορέλαιο
1 αυγό
κόκκινα καραμελάκια
1 συσκευασία σταγόνες σοκολάτας
1 συσκευασία αλμυρά pretzels

Υλικά για τη σοκολατένια κρέμα βουτύρου

250gr μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου
700 gr ζάχαρη άχνη
3 κουταλιές σούπας κακάο άγλυκο
λίγο γάλα

Εκτέλεση

1. Φτιάχνουμε τα Choco Muffins σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και τα ψήνουμε. Μπορούμε στις θήκες για τα muffins να τοποθετήσουμε καραμελόχαρτα.
2. Μέχρι να κρυώσουν τα muffins εντελώς, φτιάχνουμε την κρέμα βουτύρου. Βάζουμε στο κάδο του μίξερ τη μαργαρίνη και χτυπάμε να μαλακώσει καλά. Στη συνέχεια προσθέτουμε την ζάχαρη άχνη. Εάν μας δυσκολεύει προσθέτουμε πολύ λίγο γάλα, έως ότου πάρει όλη την άχνη και στέκεται η κρέμα μας στον αναδευτήρα.
3. Τοποθετούμε τη κρέμα βουτύρου σε σακούλα κορνέ με μεγάλη τρύπα και με κυκλική φορά σκεπάζουμε το cupcake μας. Τοποθετούμε δύο σταγόνες σοκολάτας για τα μάτια, ένα κόκκινο καραμελάκι για τη μύτη και ένα pretzel κομμένο στη μέση για τα δύο κέρατα. Τοποθετούμε σε πιατέλα και σερβίρουμε.

COOKIES ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ



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 VACHINE

Εκτέλεση

1. Τοποθετούμε στο μίξερ το φτερό. Βάζουμε το βούτυρο και την ζάχαρη και χτυπάμε καλά να γίνουν κρέμα. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε και το άρωμα πορτοκαλιού και το αλάτι.
2. Σε μια λεκάνη βάζουμε το αλεύρι με το baking powder και τα κουταλιά κουταλιά στο μίξερ. Ανακατεύουμε μέχρι να πετύχουμε μια ζύμη μαλακή που να μην κολλάει στα χέρια.
3. Μπορούμε να τοποθετήσουμε τη ζύμη καλυμμένη με μια μεμβράνη, στο ψυγείο για μισή ώρα.
4. Ανοίγουμε τη ζύμη με τη βοήθεια ενός πλάστη σε λεπτό φύλλο περίπου 1 cm πάχους. Κόβουμε με κουπ πατ σε σχήματα που επιθυμούμε.
5. Ψήνουμε σε ταψί με λαδόκολλα στους 175°C για 9 λεπτά, ανάλογα με το πάχος του μπισκότου.

ΚΡΕΜΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Υλικά

250 γρ. μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου
700 γρ. ζάχαρη άχνη
λίγο γάλα

Εκτέλεση

1. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ τη ζάχαρη και το βούτυρο και χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να αφρατέψουν και να γίνουν κρέμα.
2. Εάν θέλουμε να κάνουμε τη κρέμα μας σοκολατένια, προσθέτουμε 3 κουταλιές της σούπας κακάο άγλυκο.
3. Στην αρχή η κρέμα θα είναι σφιχτή. Προσθέτουμε λίγο γάλα μέχρι να πετύχουμε την πυκνότητα που θέλουμε ανάλογα με τη συνταγή στην οποία θα την χρησιμοποιήσουμε.

ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ



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



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

