



από τη **Βέφα**
Αλεξιάδου

Οι **20**

ΔΙΕΘΝΗΣ
ΒΡΑΒΕΥΣΗ

SALON
INTERNATIONAL
Libre Gourmandise
PARIS 1998
DIPLOME D'HONNEUR

καλύτερες
συνταγές για

μπισκότα & κουλούρια



7 ΜΕΡΕΣ
TV

ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Φίλες μου,

Το άρωμα των φρεσκοψημένων μπισκότων ζωντανεύει πάντα εικόνες οικογενειακής θαλπωρής και ζεστής σπιτικής ατμόσφαιρας. Συνταγές για κουλούρια και μπισκότα που παραδοσιακά συνδέονται με μεγάλες γιορτές, όπως τα Χριστούγεννα και το Πάσχα, δεν είναι απαραίτητο να τις κρατάμε κλειδωμένες στο συρτάρι και να τις θυμόμαστε μόνο δύο φορές το χρόνο. Μπισκότα, παξιμάδια και κουλούρια, αλμυρά ή γλυκά, αφράτα και μοσχομυριστά, αποτελούν το συμπλήρωμα του πρωινού μας, το κολατσιό μας στο διάλειμμα, το καταλληλότερο βούτημα για μια κούπα ζεστό καφέ ή τσάι. Είναι επίσης ένα υγιεινό, θρεπτικό και νόστιμο κολατσιό για τα παιδιά στο σχολείο. Εύκολα στην παρασκευή τους, δεν απαιτούν μίξερ, όπως τα κέικ. Ζύμη για μπισκότα μπορείτε να φτιάξετε ανακατεύοντας απλώς τα υλικά μ' ένα κουτάλι και ζυμώνοντας ελαφρά με τα χέρια. Εκτός και αν η συνταγή απαιτεί διαφορετικά. Καλύτερο αποτέλεσμα θα έχετε αν τα υλικά που θα χρησιμοποιήσετε, όπως αυγά, βούτυρο και γάλα, έχουν θερμοκρασία δωματίου. Όταν η συνταγή λέει βούτυρο μαλακό, το βούτυρο δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να είναι παγωμένο από το ψυγείο, αλλά ούτε και λιωμένο ή τόσο μαλακό που να τρέχει και να μην μπορείτε να το χτυπήσετε. Αν το βούτυρο είναι πολύ κρύο ή πολύ ζεστό, μπορεί να αλλάξει ουσιαστικά το τελικό αποτέλεσμα. Επίσης, να θυμάστε πως το βούτυρο δεν πρέπει να χτυπηθεί σε πολύ δυνατή ταχύτητα, γιατί θα χωρίσει το νερό από το λίπος και θα μοιάζει κομμένο. Από τη στιγμή που θα προσθέσετε το αλεύρι στα υγρά υλικά, μην παραχτυπήσετε ή μην παραζυμώσετε τη ζύμη, γιατί τα μπισκότα ή τα κουλούρια θα σφίξουν. Για να μην κολλάει η ζύμη στο πλάσιμο, ανοίξτε την ανάμεσα σε δύο φύλλα αντικολητικό χαρτί φούρνου. Για να κόψετε από τη ζύμη σχέδια με κουπ πατ, βάλτε τη στο ψυγείο, όπως είναι στρωμένη ανάμεσα στα κομμάτια χαρτιού, κι αφήστε τη 10', να σφίξει. Κάθε ζύμη μπισκότων μπορεί να μπει στο ψυγείο για λίγα λεπτά, να σφίξει. Ιδιαίτερα όταν η κουζίνα μας είναι πολύ ζεστή. Μια εύκολη λύση, όταν ο καιρός είναι κρύος όπως το χειμώνα, είναι να βγάλετε για λίγη ώρα τα ταψιά στο μπαλκόνι. Η ποσότητα των μπισκότων που θα προκύψει από μια συνταγή εξαρτάται από το μέγεθός τους. Μην τα κάνετε ποτέ πολύ παχιά ή πολύ μεγάλα, γιατί τόσο οι διογκωτικές ουσίες, όπως το μπέικιν πάουντερ ή η σόδα, όσο και το βούτυρο συντελούν στο να φουσκώνουν ή να απλώνουν τα μπισκότα κατά το ψήσιμο. Γι' αυτό

και πρέπει να τα βάλετε στο ταψί σε κάποια απόσταση το ένα από το άλλο, ακολουθώντας πάντα τις οδηγίες της συνταγής. Ένα σωστό πάχος ζύμης για να κόψετε μπισκότα είναι 0,3 εκ. Το πάχος της ζύμης για κουλούρια είναι μεγαλύτερο, 1 εκ. περίπου. Τα πετυχημένα μπισκότα και κουλουράκια πρέπει να κρατάνε τη μορφή που τους δώσατε και να μην απλώνουν ποτέ τόσο, ώστε να χάνεται το σχήμα τους και να δημιουργούνται ρωγμές στην επιφάνεια. Σε μερικές συνταγές, η ζύμη είναι ιδιαίτερα μαλακή, γιατί το βούτυρο αντιστοιχεί σε λίγο αλεύρι και συνήθως τέτοιου είδους ζύμη μπαίνει σε κορνέ και το αποτέλεσμα είναι ιδιαίτερα αφράτα μπισκοτάκια. Σ' αυτή την περίπτωση το ψήσιμο πρέπει να γίνεται στο επάνω ράφι του φούρνου, σε δυνατή θερμοκρασία και το αποτέλεσμα είναι καλύτερο σε φούρνο με αέρα.

Τα σχήματα των μπισκότων πρέπει να είναι ομοιόμορφα σε μέγεθος και πάχος, ώστε να ψηθούν όλα στον ίδιο χρόνο. Για σωστό ψήσιμο χρησιμοποιήστε ειδικές λαμαρίνες μπισκότων από ανοδιωμένο αλουμίνιο, που διοχετεύουν τη θερμοκρασία σωστά σε όλη την επιφάνεια του μπισκότου. Στρώστε τα ταψιά με αντικολητικό χαρτί φούρνου για να αποφύγετε το έξτρα βουτύρωμα, εκτός κι αν αναφέρεται διαφορετικά στη συνταγή. Προσοχή στο χρόνο ψησίματος. Διάφοροι παράγοντες μπορεί να αλλοιώσουν το χρόνο, γι' αυτό πάντα να βάζετε το χρονοδιακόπτη στον ελάχιστο προτεινόμενο χρόνο, ώστε εσείς να καθορίσετε αν χρειάζονται κι άλλο ψήσιμο. Τα ταψιά πρέπει πάντα να έχουν τη θερμοκρασία δωματίου πριν αραδιάσετε επάνω σε αυτά την επόμενη δόση μπισκότων, γι' αυτό θα χρειαστείτε περισσότερα από ένα ταψιά. Αφήστε τα μπισκότα να κρυώσουν σε σχάρα, ώστε να μη νοτίσουν και μαλακώσουν, αλλά να μείνουν αφράτα και τραγανιστά. Διατηρήστε τα σε κουτί μπισκότων, μεταλλικό για καλύτερο αποτέλεσμα. Τα chocolate chip cookies, τα οποία πρέπει να καταναλωθούν την ίδια ημέρα, διατηρούνται στην κατάψυξη, ερμητικά κλεισμένα. Ψήστε όσα θέλετε και φυλάξτε τα για μελλοντική χρήση. Η διαδικασία του ζυμώματος και το πλάσιμο των μπισκότων και των κουλουριών είναι μία από τις αγαπημένες ενασχολήσεις των μικρών μας φίλων. Αφήστε τα παιδιά να συμμετέχουν σε όλα τα στάδια. Έτσι θα χαρούν ακόμα περισσότερο όταν θα γευτούν τα μικρά αριστουργήματά τους.

**Καλή επιτυχία,
Βέφα**

ΦΛΩΡΕNTINEΣ



Γίνονται 16 μπισκοτάκια
Χρόνος προετοιμασίας 15΄
Χρόνος ψήσιματος 8΄-10΄

ΥΛΙΚΑ

- 3 κουταλιές αλεύρι
- 1/4 κούπας κόνιτα
- 1/4 κούπας κερασάκια γλασέ ψιλοκομμένα
- 1/4 κούπας αμύγδαλα φιλέ
- 1/3 κούπας γλυκόζη
- 1/3 κούπας βούτυρο
- 1 κουταλάκι χυμό λεμονιού
- 1/3 κούπας λευκά candy melts
- 1/3 κούπας ροζ candy melts

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σ' ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι τα αμύγδαλα και τα φρουτάκια. Βάλτε σε μια κατσαρόλα με βαρύ πάτο, το βούτυρο με τη γλυκόζη και το χυμό λεμονιού, κι αφήστε τα να ζεσταθούν, ώσπου να πάρει βράση το μίγμα. Κατεβάστε το μίγμα α-

πό τη φωτιά, ρίξτε κι ανακατέψτε το μέσα στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά. Στρώστε τα ταψιά του φούρνου με αντικολλητικό χαρτί και ρίξτε κουταλιές από το μίγμα, σε απόσταση τη μία από την άλλη, γιατί θα απλώσουν κατά το ψήσιμο. Ψήστε τα μπισκότα σε φούρνο 180°C, 8΄-10΄. Βγάλτε τα από το φούρνο και ισιώστε απαλά την επιφάνειά τους, όσο είναι ακόμη ζεστά και μαλακά. Αφήστε τα να κρυώσουν καλά μέσα στο ταψί. Με μια σπάτουλα μεταφέρετέ τα σε σχάρα. Λιώστε χωριστά τα λευκά και τα ροζ candy melts κι αλείψτε τα μισά μπισκότα με το λευκό μίγμα και τα υπόλοιπα με το ροζ. Κάντε γραμμές στη σοκολατένια επιφάνεια των μπισκότων μ' ένα πιρούνι και βάλτε τα στο ψυγείο 15΄, ώσπου να σφίξει η σοκολάτα.

Εναλλακτικά: αλείψτε τα μπισκοτάκια με λιωμένη λευκή και σκούρη σοκολάτα. Διατηρούνται αρκετές ημέρες στο ψυγείο. Βγάλτε τα από το ψυγείο, αρκετή ώρα πριν τα σερβίρετε.

ΔΙΧΡΩΜΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΩΤΑ

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΚΟΥΝΕΛΑΚΙΑ

Γίνονται 20 μπισκότα (διάφορα μεγέθη)

Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα

Χρόνος ψησίματος 10'-15'

ΥΛΙΚΑ

- 4 κούπες αλεύρι
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κουταλάκι βανίλιας
- 1/4 κουταλάκι αλάτι
- 1½ κούπας βούτυρο πρόβειο ή λευκή μαργαρίνη
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 αυγό
- 3 - 4 κουταλιές γάλα
- μερικές σταγόνες κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κοσκινίστε σ' ένα μπολ 3½ κούπας αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, τη βανίλια και το αλάτι. Χτυπήστε στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη, ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα προσθέστε το αυγό και το γάλα. Ρίξτε σε δόσεις το μίγμα των στερεών υλικών και ζυμώστε, ώσπου να επιτύχετε μια μαλακιά κι αφράτη ζύμη. Ίσως χρειαστεί να προσθέσετε κι άλλο αλεύρι. Μην βάλετε το μίγμα στο ψυγείο. Χωρίστε τη ζύμη σε δύο μέρη και βάψτε το ένα ροζ με μερικές σταγόνες κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής. Βάλτε τις δύο ζύμες σε σακούλες κορνέ ή κορνέ μπισκότων με άνοιγμα μύτης 1 εκ. και βγάλτε ροζ και άσπρες λωρίδες ζύμης εναλλάξ επάνω σε αντικολλητικό χαρτί στρωμένο σε ένα ταψί, σε κάποια απόσταση τη μία από την άλλη. Πατήστε με τον πλάστη ελαφρά να ενώσουν οι λωρίδες και να σχηματιστεί φύλλο πάχους 3 χιλ. Είναι καλύτερα να στρώσετε στην επιφάνεια αντικολλητικό χαρτί, πριν πατήσετε με τον πλάστη, για να μην κολλήσει η ζύμη επάνω σ' αυτόν. Κόψτε

τε από τη ζύμη μπισκότα ριγέ δίχρωμα με μικρά και μεγάλα κουπ-πατ κουνελάκια. Με μια σπάτουλα πάρτε προσεκτικά τα μπισκοτάκια κι αραδιάστε τα σε ταψί στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί. Πλάστε τη ζύμη που περίσσεψε από τριγύρω, ανοίξτε τη με τον πλάστη σε φύλλο και κόψτε από αυτή παρδαλά κουνελάκια. Ψήστε τα σε φούρνο 175°C 10'-15', ανάλογα με το μέγεθός τους. Βγάλτε τα από το φούρνο κι αφήστε τα να κρυώσουν σε σχάρα.

ΖΑΧΑΡΩΤΑ ΚΟΥΝΕΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΠΟΥΛΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ

- 3 ασπράδια
- 1/2 κουταλάκι κρεμόριο
- 1 κιλό ζάχαρη άχνη
- πράσινο, κίτρινο και κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής
- λίγη βανίλια ή εσάνς πικραμύγδαλου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε τα ασπράδια με το κρεμόριο να πήξουν. Προσθέστε το άρωμα και τα 3/4 της ζάχαρης. Χτυπήστε το μίγμα στη δυνατή ταχύτητα 7'-10'. Αν χρειαστεί προσθέστε και άλλη ζάχαρη άχνη, ώσπου να γίνει ένα μίγμα που να πλάθεται, όπως ο πηλός. Χωρίστε το σε τρία ή περισσότερα μέρη και χρωματίστε τα προσθέτοντας μερικές σταγόνες χρώμα ζαχαροπλαστικής. Απλώστε τη ζάχαρη άχνη σε λαδόχαρτο στρωμένο επάνω στο τραπέζι. Βουτώντας τα δάχτυλά σας στην άχνη, πάρτε μικρά κομματάκια από το μίγμα και πλάστε, όπως με τον πηλό, άσπρα κουνελάκια και κίτρινα παπάκια. Βάλτε τους χρωματιστά αυτάκια και ουρίτσες. Για ματάκια, μπήξτε ολόκληρα γαρύφαλλα. Φυλάξτε το μίγμα σκεπασμένο με υγρή πετσέτα όσο δουλεύετε, γιατί στεγνώνει πολύ γρήγορα. Τα ζαχαρωτά διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα, μακριά από υγρασία.

ΠΑΣΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ (MARZIPAN)



Γίνεται 1 δόση (750 γρ.)
Χρόνος ετοιμασίας 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

- 1/4 κιλού ασπρισμένα αμύγδαλα
- 1/4 κιλού ζάχαρη άχνη
- 1½ κούπας ζάχαρη
- 1/4 κούπας γλυκόζη
- 1/4 κούπας νερό
- 1 κουταλάκι εσάνς πικραμυγδάλου
- χρώματα ζαχαροπλαστικής

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε στο πολυμίξερ τα αμύγδαλα με την άχνη, ώσπου να επιτύχετε ένα λείο μίγμα σαν πάστα. Στο μεταξύ, βάλτε σε μια κατσαρόλα με βαρύ πάτο την κρυσταλλική ζάχαρη, τη γλυκόζη και το νερό κι ανακατέψτε επάνω σε χαμηλή φωτιά με ξύλινο κουτάλι, ώσπου να διαλυθεί η ζάχαρη. Καθαρίζετε συχνά τα τοιχώματα της κατσαρόλας με ένα πινέλο βουτηγμένο σε ζεστό νερό. Δυναμώστε τη φωτιά και σιγοβράστε, χωρίς να ανακατεύετε 7' ή ώσπου το θερμόμετρο μαρμελάδας να δείξει 117°C. Κατεβάστε από τη φωτιά κι αδειάστε το αμέσως με σιγανή ροή μέσα στο μπολ του πολυμίξερ ενώ συνεχίζεται το χτύπημα. Χτυπήστε, ώσπου να γίνει έ-

να ομοιογενές μίγμα. Ρίξτε την εσάνς και χτυπήστε τη να ενσωματωθεί. Αλείψτε ένα μεγάλο μπολ με λίγο καλαμποκέλαιο και βάλτε μέσα τη ζύμη που σχηματίστηκε. Καλύψτε με μια υγρή πετσέτα κι αφήστε τη να κρυώσει εντελώς. Η πάστα είναι έτοιμη για να πλάσετε διάφορα σχήματα. Χωρίστε τη σε τόσα μέρη, όσα είναι τα χρώματα, που θέλετε να βάψετε. Χρωματίστε ένα μέρος ροζ για τις φραουλίτσες, ένα μέρος πράσινο για τα φυλλαράκια και για τα αχλαδάκια. Ανακατέψτε μερικές σταγόνες εσάνς φράουλας στην ροζ πάστα και μερικές σταγόνες εσάνς peppermint στην πράσινη πάστα. Η πάστα αμυγδάλου διατηρείται καλά κλεισμένη με πλαστική μεμβράνη 3 μήνες σε αεροστεγώς κλεισμένο δοχείο και 6 μήνες στην κατάψυξη. Πλάστε με τη ροζ πάστα φραουλίτσες και κολλήστε πράσινα φυλλαράκια με λίγο νερό. Φτιάξτε μηλαράκια με αχρωμάτιστη πάστα αμυγδάλου και βάψτε τα μ' ένα πινέλο σε διάφορα σημεία, χρησιμοποιώντας 2 κουταλιές διάφανο λικέρ ανακατεμένο με μερικές σταγόνες κίτρινο και 1-2 σταγόνες κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής, ώστε να επιτύχετε την πορτοκαλί απόχρωση. Φυλάξτε τα σκεπασμένα με πλαστική μεμβράνη γιατί στεγνώνουν γρήγορα.

AMARETTI & MACAROONS

AMARETTI

Γίνονται 40 μπισκοτάκια

Χρόνος προετοιμασίας 20'

Χρόνος ψήσιματος 15'

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα αμύγδαλα ασπρισμένα
- 1 κούπα ζάχαρη άχνη
- 1 ασπράδι
- 3-4 κουταλιές λικέρ Amaretto
- 1/4 κουταλάκι εσάνς πικραμυγδάλου
- ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε στο μίξερ τα αμύγδαλα με την άχνη να γίνει λεία πούδρα. Προσθέστε το ασπράδι, το λικέρ και την εσάνς πικραμυγδάλου και συνεχίστε το χτύπημα 2' ακόμη, να επιτύχετε απαλή ζύμη. Βάλτε τη σε κορνέ με στρογγυλή μύτη 1,5 εκ. και βγάλτε στρογγυλές μπίλιες στο μέγεθος κερασσιού, τη μία δίπλα στην άλλη, μέσα σε ταψί στρωμένο με αντικολητικό χαρτί φούρνου. Ψήστε τα amaretti σε φούρνο 180°C 12' - 15' ή ώσπου να πάρουν χρυσό χρώμα. Πασπαλίστε τα με ζάχαρη άχνη, όσο είναι ακόμη ζεστά.

Εναλλακτικά: αντικαταστήστε 1/2 κούπας αμύγδαλα με φουντούκια και προσθέστε 1 κουταλιά κακάο. Βγάλτε το μίγμα με κορνέ με μύτη αστέρι για να σχηματίσετε όμορφες ροζέτες.

MACAROONS

Γίνονται 40 macaroons

Χρόνος προετοιμασίας 25'

Χρόνος ψήσιματος 1 ώρα και 15'

ΥΛΙΚΑ

- 4 ασπράδια
- 1/4 κουταλάκι κρεμόριο
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1/3 κούπας ζάχαρη άχνη
- κόκκινα κερασάκια γλασέ κομμένα στη μέρη

για macaroons με αμυγδαλόπαστα

- 150 γρ. marzipan αλεσμένη
- 1/2 κούπας ζάχαρη

για macaroons με ινδοκάρυδο

- 1/3 κούπας κακάο
- 1 1/3 κούπας τριμμένο ινδοκάρυδο
- 1/2 κούπας ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανακατέψτε σ' ένα μεγάλο μπολ την αλεσμένη αμυγδαλόπαστα με τη ζάχαρη. Σ' ένα δεύτερο μπολ ανακατέψτε το κακάο με το τριμμένο ινδοκάρυδο και τη ζάχαρη. Χτυπήστε στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ τα ασπράδια με το κρεμόριο, να πήξουν και ν' αφρατέψουν. Προσθέστε τη ζάχαρη άχνη και τη βανίλια και συνεχίστε το χτύπημα, ώσπου να επιτύχετε μαρέγκα σφιχτή, να στέκεται. Μοιράστε τη μαρέγκα κουταλιά, κουταλιά στα δύο μπολ με τα υλικά για τις δυο γεύσεις macaroons, κι ανακατέψτε τα πολύ απαλά, ώστε να ενωθεί η μαρέγκα με τα στερεά υλικά, χωρίς να ξεφουσκώσει. Βάλτε δύο ταψιά, το ένα επάνω στο άλλο και στρώστε το επάνω με αντικολητικό χαρτί φούρνου. Τα δύο ταψιά εμποδίζουν τα μπισκοτάκια να καούν κατά το ψήσιμο. Βάλτε κουταλιές από το λευκό και το καστανό μίγμα στο ταψί, σε απόσταση τη μία από την άλλη, γιατί θα φουσκώσουν κατά το ψήσιμο. Τοποθετήστε ένα μισό κερασάκι σε κάθε macaroon. Ψήστε τα στους 150°C, 15'. Χαμηλώστε τη θερμοκρασία στους 100°C και συνεχίστε το ψήσιμο για άλλη 1 ώρα. Αφήστε τα να κρυώσουν μέσα στο φούρνο, αρκετές ώρες. Διατηρούνται αρκετό καιρό κλεισμένα ερμητικά σε κουτί μπισκότων, μακριά από υγρασία.

Εναλλακτικά: παραλείψτε το κερασάκι κατά το ψήσιμο στα λευκά macaroons και αφού κρυώσουν ενώστε τα ανά δύο με λιωμένη σοκολάτα. Αφήστε τα να σταθούν επάνω σε αντικολητικό χαρτί, ώσπου να στερεοποιηθεί η σοκολάτα και να κολλήσουν μεταξύ τους.

ΤΣΟΥΡΕΚΑΚΙΑ



Γίνονται 12 τσουρεκάκια
Χρόνος προετοιμασίας 2 ώρες
Χρόνος ψησίματος 15'

ΥΛΙΚΑ

- 3 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλιά μαγιά ξερή ή
30 γρ. μαγιά νωπή
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1 αυγό και
2 κροκάδια
- 2/3 κούπας γάλα
- 1/3 κούπας ζάχαρη
- 1/2 κούπας βούτυρο λιωμένο
- 1/2 κουταλάκι μαστίχα κοπανισμένη ή
2 κουταλιές ξύσμα λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανακατέψτε το αλεύρι με την ξερή μαγιά και το αλάτι, στο μπολ του μίξερ. Ρίξτε όλα τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από το βούτυρο και χτυπήστε τα με το γάντζο ζυμώματος 7' σε χαμηλή ταχύτητα, ώσπου να επιτύχετε ζύμη απαλή και αφράτη. Αν είναι σφιχτή, προσθέστε λίγο γάλα ακόμη. Αν πάλι είναι πολύ μαλακιά, βάλτε λίγο ακόμη αλεύρι. Σταματήστε το μίξερ και ζυμώστε με το χέρι, ρίχνοντας λίγο, λίγο το ζεστό βούτυρο και ενσωματώνοντάς το μέσα στη ζύμη. Σκεπάστε κι αφήστε τη ζύμη να σταθεί σε ζεστό υγρό μέρος, ώσπου να διπλασιαστεί

σε όγκο. Πατήστε τη με τη γροθιά σας στο κέντρο να ξεφουσκώσει και παίρνοντας κομμάτια ζύμης, για να κάνετε τα κουνελάκια πλάστε κορδόνια στο πάχος του αντίχειρα και με μήκος 30 εκ. Περάστε τη μια άκρη μέσα στην άλλη και δέστε ένα κόμπο, ή κόψτε κομμάτια και πλάστε μπαλάκια στο μέγεθος μικρού μανταρινιού. Πατήστε τα να πλατύνουν λίγο και κάντε πέντε ψαλιδιές τριγύρω, χωρίς να φτάνετε στο κέντρο. Στρίψτε κάθε κομμάτι ανάμεσα στις δυο ψαλιδιές, έτσι ώστε οι κομμένες όψεις να πάνε επάνω, κάτω. Έτσι σχηματίζονται μαργαρίτες με πέντε πέταλα. Για να κάνετε ανεμόμυλους, πλάστε ένα κομμάτι ζύμης σε τετράγωνο φυλλαράκι με πλευρά 12 εκ. και πάχος 0,8 εκ. Κάντε από μια ψαλιδιά στις τέσσερις γωνίες, χωρίς να φτάσετε μέχρι το κέντρο. Σηκώστε τις τέσσερις κομμένες μισές γωνίες, φέρτε τες στο κέντρο και κολλήστε τες βρέχοντάς τες με λίγο νερό. Στο σημείο αυτό της ένωσης καρφώστε μια ξύλινη φουρκέτα, για να μην ανοίξουν οι άκρες στο ψήσιμο. Αραδιάστε τα τσουρεκάκια σε ταψί στρωμένο με αντικολητικό χαρτί, καλά βουτηρωμένο. Όταν φουσκώσουν αλείψτε τα με κροκάδι αραιωμένο με λίγο νερό και ψήστε τα στους 200°C 15'. Πριν τα φουρνίσετε, βάλτε σε κάθε πέταλο της μαργαρίτας μισά αμύγδαλα. Όταν κρυώσουν, στολίστε τα με γλάσο και κουφετάκια smarties.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΚΑΣΙΟΥΣ



Γίνονται 16-20 μπισκότα
Χρόνος προετοιμασίας 2 ώρες και 30'
Χρόνος ψησίματος 20'

ΥΛΙΚΑ

- 3 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κούπα ριζάλευρο ή νισεστέ
- 2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 1½ κούπας φρέσκο βούτυρο
- 1½ κούπας ζάχαρη άχνη
- 1 αυγό
- 1 κροκάδι
- 1 κουταλάκι ξύσμα λεμονιού
- 2 κούπες κάσιους αλεσμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κοσκινίστε μαζί το αλεύρι, το ριζάλευρο και το μπέικιν πάουντερ. Χτυπήστε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη ν' ασπρίσει και ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα, ρίξτε το αυγό και το κροκάδι. Σταματήστε το χτύπημα, ρίξτε πρώτα το ξύσμα λεμονιού κι ανα-

κατέψτε το. Ύστερα, ζυμώνοντας ελαφρά το μίγμα, ρίξτε σε δόσεις τα κοσκινισμένα μαζι υλικά και τέλος τ' αλεσμένα κάσιους. Μπορείτε, αν θέλετε, να χρησιμοποιήσετε αντί κάσιους, φιστίκι Αίγινας ή φουντούκι. Αν θέλετε χωρίστε τη ζύμη και βάλτε στη μισή μια κούπα αλεσμένα κάσιους και στην άλλη μισή μια κούπα αλεσμένο φιστίκι ή φουντούκι. Πλάστε τη ζύμη σε χοντρό ρολό, τυλίξτε το με πλαστική μεμβράνη κι αφήστε το να σταθεί 2 ώρες στο ψυγείο. Κόψτε το ρολό σε λεπτές φέτες κι αραδιάστε τες σε απόσταση τη μια από την άλλη, σε ταψί φούρνου στρωμένο με αντικολητικό χαρτί. Αλείψτε τα μπισκότα με αυγό και πασπαλίστε τα με θρυμματισμένα κάσιους ή φουντούκια. Ψήστε τα στους 180°C 18'- 20'.

Εναλλακτικά, πλάστε τη ζύμη σε μπάλα και κόψτε από τη ζύμη κομμάτια χοντρά, πιέστε τα ανάμεσα στις παλάμες σας να πλατύνουν κι αραδιάστε τα στο ταψί. Φυλάξτε τα μπισκότα σε κουτί μπισκότων, μακριά από υγρασία.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΓΕΜΙΣΤΑ



Γίνονται 30 διπλά μπισκότα
Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα
Χρόνος ψησίματος 10΄

ΥΛΙΚΑ

για τη ζύμη

- 1/2 κούπας βούτυρο
- 1/2 κούπας ζάχαρη άχνη
- 1/2 κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 κούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1/3 κούπας κακάο
- 2 κουταλιές γάλα

για το γλάσο

- 1 ασπράδι
- 1 3/4 -2 κούπες ζάχαρη άχνη
- λίγη εσάνς peppermint ή φράουλας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη ν' αφρατέψει. Προσθέστε τα αλεύρια και το κακάο, αφού πρώτα τα κοσκινίσετε όλα μαζί. Ρίξτε το γάλα κι ανακατέψτε σε ζύμη μαλακιά κι εύπλαστη. Μην παραζυμώσετε το μίγμα. Ανοίξτε τη ζύμη με τον πλάστη σε λεπτό φύλλο στρώνοντάς τη ανάμεσα σε δύο κομμάτια αντικολητικό χαρτί. Κόψτε από τη ζύμη μπισκοτάκια με στρογγυλό οδοντωτό κουπ πατ διάμετρου 4 εκ. Τρυπήστε την επιφάνειά τους με τις μύτες ενός πιρουνιού, για να γίνουν πιο όμορφα. Αραδιάστε τα σε ταψί στρωμένο με αντικολητικό χαρτί. Ψήστε τα στους 180°C, 10΄-12΄. Βγάλτε τα μπισκοτάκια από το φούρνο κι αφήστε τα να κρυώσουν σε σχάρα.

Στο μεταξύ, ετοιμάστε το γλάσο.

Χτυπήστε το ασπράδι με μίξερ χειρός, ώσπου ν' αφρατέψει. Προσθέστε τη ζάχαρη άχνη σε δόσεις συνεχίζοντας το χτύπημα σε χα-

μηλή ταχύτητα, ώσπου να γίνει γλάσο πολύ πηκτό, σαν πάστα. Αδειάστε το επάνω σε επιφάνεια πασπαλισμένη με ζάχαρη άχνη και ζυμώστε το με τα χέρια σας, ώσπου να μην κολλάει. Χωρίστε το στη μέση. Βάλτε στο ένα την εσάνς πέπερμιντ και μερικές σταγόνες πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής και στο άλλο την εσάνς φράουλας και μερικές σταγόνες κόκκινο χρώμα. Ζυμώστε τα, ώσπου να αρωματιστούν και να χρωματιστούν ομοιόμορφα. Κόψτε μπαλίτσες από το γλάσο και κλείστε τες ανάμεσα σε δυο μπισκοτάκια, πιέζοντάς τα, ώσπου να κολλήσουν με την κρέμα.

Εναλλακτικά: Αντικαταστήστε το κακάο με αλεύρι που φουσκώνει μόνο του και φτιάξτε λευκά μπισκοτάκια.

ΠΑΞΙΜΑΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ Η ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ



Γίνονται 80 παξιμαδάκια
Χρόνος προετοιμασίας 30΄
Χρόνος ψησίματος 1 ώρα και 30΄

ΥΛΙΚΑ

- 6 αυγά
- 1½ κούπας ζάχαρη
- 3 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλιά μπέικιν πάουντερ
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1½ κούπας καρύδια ή φουντούκια ψημένα και ψιλοκομμένα
- 1½ κούπας καλαμποκέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε τ' αυγά με τη ζάχαρη να

πήξουν και ν' αφρατέψουν. Κοσκινίστε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και τη βανίλια. Ρίξτε κι ανακατέψτε μέσα στα χτυπημένα αυγά τα καρύδια ή τα φουντούκια και στη συνέχεια το αλεύρι και το λάδι εναλλάξ, ανακατεύοντας συνεχώς με απαλές κινήσεις και προσέχοντας να μην ξεφουσκώσει το μίγμα. Απλώστε το μίγμα σ' ένα ταψί με διαστάσεις 28x38 εκ. στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί φούρνου. Ψήστε το στους 180°C 30΄ - 35΄. Βγάλτε το από το φούρνο και χαράξτε το σε λωρίδες με φάρδος 1 εκ. και μήκος 10 εκ. Βάλτε τις λωρίδες στο φούρνο και ξεροψηστε τες, στους 150°C, να γίνουν παξιμαδάκια, 40΄ - 50΄. Φυλάξτε τα σε κουτί μπισκότων. Διατηρούνται πολύ καιρό.

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ



- 2 κροκάδια
- 1/4 κούπας χυμό πορτοκαλιού
- 2 κουταλιές κονιάκ
- ξύσμα 1 πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κοσκινίστε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη ν' ασπρίσει και ν' αφρατέψει. Σ' ένα μπολ χτυπήστε ελαφρά τα κροκάδια. Ρίξτε κι ανακατέψτε το χυμό πορτοκαλιού και το κονιάκ. Συνεχίζοντας το χτύπημα ρίξτε το μίγμα λίγο, λίγο μέσα στο μπολ του μίξερ κι ενσωματώστε το με το χτυπημένο βούτυρο. Σταματήστε το χτύπημα, ρίξτε κι ανακατέψτε το ξύσμα και κατόπιν το αλεύρι σε δόσεις, προσθέτοντας όσο χρεια-

Γίνονται 40-50 κουλουράκια
Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα
Χρόνος ψήσιματος 20' - 30'

ΥΛΙΚΑ

- 4 - 4½ κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 3 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 1 κούπα βούτυρο μαλακό
- 1 κούπα ζάχαρη

στεί, για να γίνει μια ζύμη απαλή κι εύπλαστη, που να μην κολλάει στα δάχτυλα. Πλάστε κορδόνια ζύμης στο πάχος του μικρού δαχτύλου και διπλώστε τα σε διάφορα σχέδια. Αραδιάστε τα σε ταψί βουτυρωμένο κι αλείψτε τα, αν θέλετε, με κροκάδι αραιωμένο με 1 κουταλάκι νερό. Ψήστε τα στους 180°C, 20' - 30'. Αφήστε τα να κρυώσουν σε σχάρα. Φυλάξτε τα σε κουτί μπισκότων. Διατηρούνται 1 μήνα.

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΛΑΔΙΟΥ

Γίνονται 45 -
60 κουλουράκια
Χρόνος προετοιμασίας 45΄
Χρόνος ψησίματος 30΄

ΥΛΙΚΑ

- 2 κούπες αλεύρι ολικής αλέσεως
- 5 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1½ κουταλάκι αλάτι
- 1½ κουταλιάς ζάχαρη
- 2 κούπες λάδι
- 1 3/4 κούπας κρασί λευκό ξηρό
- 1 κουταλιά σόδα
- 1 κουταλιά αμμωνία

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατέψτε τα δύο αλεύρια με τη ζάχαρη και το αλάτι στο μπολ του μίξερ. Προσθέστε το λάδι και τρίψτε με τα δάχτυλα το μίγμα ή καλύτερα με τον ειδικό αναδευτήρα ζύμης, ώσπου να λαδωθεί καλά το αλεύρι. Διαλύστε τη σόδα και την αμμωνία σε λίγο κρασί και ρίξτε το μαζί με το υπόλοιπο κρασί στο μίγμα του αλευριού. Ζυμώστε, ώσπου να γίνει ζύμη απαλή, να ξεχωρίσει από τα τοιχώματα του μπολ και να μην κολλάει στα χέρια. Αφήστε τη ζύμη να σταθεί

30΄ και πλάστε μ' αυτή κορδόνια στο πάχος του δείκτη και μήκος 15-20 εκ. κι ενώστε τις δυο άκρες σχηματίζοντας κύκλους. Αραδιάστε τα κουλουράκια σε ταψί στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί φούρνου, το ένα σε μικρή απόσταση από το άλλο και ψήστε τα στους 200°C, 30΄ περίπου. Αφήστε τα να κρυώσουν σε σχάρα. Φυλάξτε τα σε κουτί μπισκότων.



ΠΤΙ ΦΟΥΡ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ



- 3/4 κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 3/4 κούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 2/3 κούπας μαρμελάδα φράουλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη να αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα προσθέστε ένα, ένα τα κροκάδια, το κονιάκ και τη βανίλια. Κοσκινίστε σ' ένα μπολ την custard με τα δύο αλεύρια και ρίξτε το μίγμα σε δόσεις μέσα στο χτυπημένο βούτυρο, ζυμώνοντας απαλά με τα δάχτυλα. Προσοχή μην παραζυμώσετε τη ζύμη, γιατί θα σφίξει. Κόψτε μικρά μπαλάκια από τη ζύμη, πλάστε τα σε κοντά μπαστουνάκια και πιέστε τα να πλατύνουν. Αραδιάστε τα το ένα δίπλα στο άλλο επάνω σε ταψί στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί φούρνου.

Πιέστε τις μύτες ενός πιρουιού επάνω στο καθένα, ώστε να μείνει το αποτύπωμα και ψήστε τα στους 180°C, 12'. Αφήστε τα να κρυώσουν στο ταψί, αφού τα βγάλετε από το φούρνο. Ενώστε τα ανά δύο με μαρμελάδα φράουλα ή βερίκοκο. Αφήστε τα να σταθούν μερικές ώρες, ώστε να κολλήσουν καλά και κατόπιν, βουτήξτε τα ως τη μέση σε λιωμένη σοκολάτα και κατόπιν σε σοκολατένια τρούφα. Βάλτε τα επάνω σε αντικολλητικό χαρτί, ώσπου να στερεοποιηθεί η σοκολάτα.

Γίνονται 20 διπλά μπισκότα
Χρόνος προετοιμασίας 30'
Χρόνος ψησίματος 15'

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κούπας βούτυρο
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 2 κροκάδια
- 2 κουταλιές κονιάκ
- 1 κουταλάκι εσάνς βανίλιας
- 1/4 κούπας custard powder

ΜΠΙΣΚΟΤΑΚΙΑ ΠΡΕΣΑΣ

Γίνονται 80 μπισκότα
Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα
Χρόνος ψησίματος 10΄

ΥΛΙΚΑ

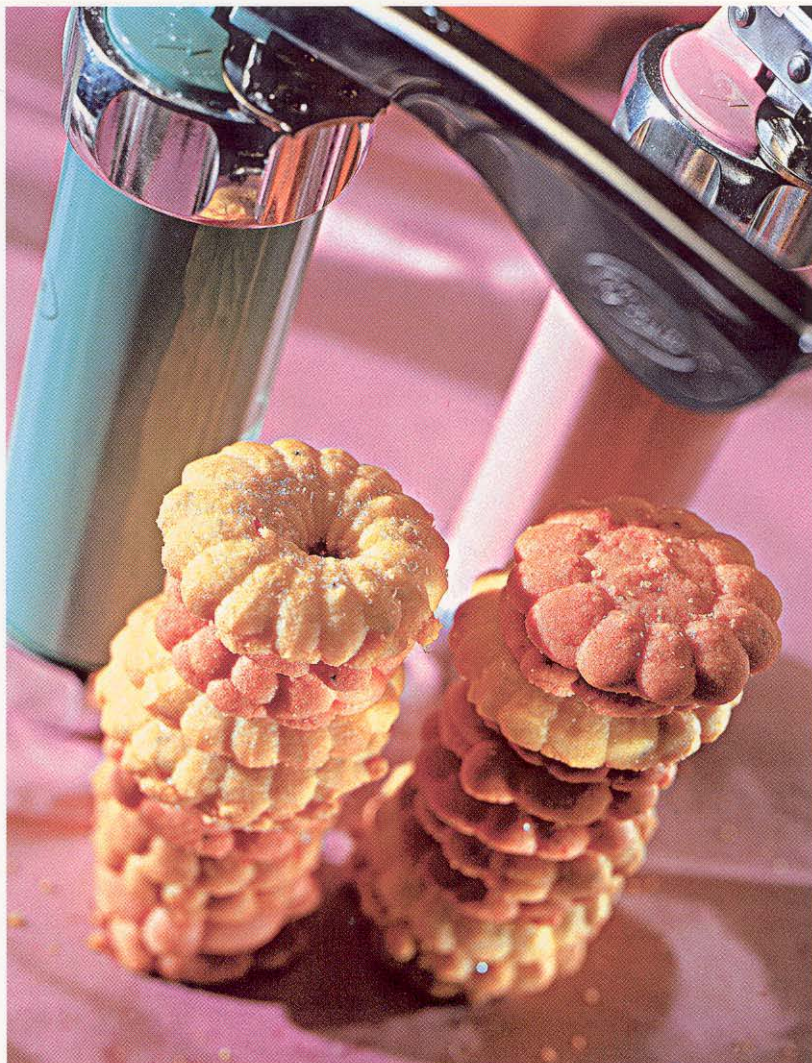
- 1 κούπα μαλακό βούτυρο
- 2/3 κούπας ζάχαρη άχνη
- 2 κροκάδια
- 2 κουταλιές ρούμι ή κονιάκ
- 1/4 κουταλάκι βανίλια ή άλλο άρωμα της αρεσκείας σας
- 2 3/4 κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 ασπράδι (προαιρετικά)
- 100 γρ. αμυγδαλάκι θρυμματισμένο (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπήστε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζά-

χαρη ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα, ρίξτε τα δύο κροκάδια, το ρούμι και το άρωμα. Κατόπιν ρίξτε λίγο, λίγο το αλεύρι, ζυμώνοντας απαλά με τα χέρια, ώπου να επιτύχετε μια απαλή και αφράτη ζύμη. Προσοχή, δεν πρέπει να είναι σφιχτή. Ίσα, ίσα να μην κολλάει στα δάχτυλα. Μην την αφήσετε να σταθεί, γιατί όσο στέκεται αρχίζει το βούτυρο και βγαίνει μέσα από τη ζύμη και η ζύμη σφίγγει. Βάλτε τη λίγη, λίγη μέσα στην πρέσα μπισκότων και πατώντας με το έμβολο,

βγάλτε μέσα σε αβουτύρωτο ταψί μπισκοτάκια σε διάφορα σχέδια, χρησιμοποιώντας τους ειδικούς δίσκους. Αν θέλετε, χτυπήστε ελαφρά το ασπράδι, αλείψτε μ' αυτό τα μπισκοτάκια, χρησιμοποιώντας ένα πινέλο και πασπαλίστε τα με το αμύγδαλο. Επίσης μπορείτε να χρωματίσετε τη ζύμη με χρώμα ζαχαροπλαστικής και να κάνετε χρωματιστά μπισκότα. Ψήστε τα μπισκοτάκια στους 180°C, 10΄ περίπου. Αφήστε τα να κρυώσουν και φυλάξτε τα σε κουτί μπισκότων. Διατηρούνται 2 μήνες.



ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΑΛΜΥΡΑ



Γίνονται 30 κουλούρια
Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα
Χρόνος ψησίματος 20΄

ΥΛΙΚΑ

- 3 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ

- 1 κουταλάκι αλάτι
- 2 κουταλάκια ζάχαρη
- 3 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 κούπας μαγειρικό λίπος
- 1/2 κούπας γιαούρτι
- 1/3 κούπας λάδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σ' ένα μπολ κοσκινίστε τα 4 στερεά υλικά. Χτυπήστε στο μίξερ στη δυνατή ταχύτητα το βούτυρο ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα σε χαμηλότερη ταχύτητα, ρίξτε το γιαούρτι, τα κοσκινισμένα στερεά υλικά και τέλος το λάδι. Αν χρειαστεί προσθέστε λίγο ακόμη αλεύρι, ώστε να επιτύχετε μια ζύμη μαλακιά που να πλάθεται, χωρίς να κολλάει στα δάχτυλα. Αφήστε τη να σταθεί στο ψυγείο σκεπασμέ-

νη με πλαστική μεμβράνη, 2 ώρες. Κόψτε κομματάκια ζύμης και πλάστε τα σε μακριά λεπτά κορδόνια. Διπλώστε τα στα δυο και στρίψτε τα. Αραδιάστε τα σε ταψί και ψήστε τα στους 180°C, 18'- 20' να ροδίσουν ελαφρά. Φυλάξτε τα σε κουτί μπισκότων.

COFFEE SNAPS



Γίνονται 60 μπισκοτάκια
Χρόνος προετοιμασίας 12 ώρες
Χρόνος ψησίματος 12'-15'

ΥΛΙΚΑ

- 3 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 κουταλάκι κανέλα
- 1/8 κουταλάκι αλάτι
- 2 κουταλάκια καφέ στιγμής
- 1/2 κουταλάκι βανίλια
- 2 κουταλιές Kahlua
- 1 κούπα βούτυρο
- 2/3 κούπας καστανή ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σ' ένα μπολ κοσκινίστε το αλεύρι με την κανέλα και το αλάτι. Σ' ένα μικρό μπολ διαλύστε τον καφέ και τη βανίλια στο λικέρ. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο πολυμίξερ, ν' αφρατέψει. Ρίξτε το λικέρ με τον καφέ και χτυπήστε τα, ώπου να ενσωματωθούν στο μίγμα του βουτύρου. Συνεχίζοντας

το χτύπημα, ρίξτε κουταλιά, κουταλιά το μίγμα των στερεών υλικών, ώπου να γίνει ζύμη σφιχτή. Όταν δεν μπορούν πια να χτυπηθούν τα υλικά, ζυμώστε το μίγμα με τα χέρια. Πλάστε τη ζύμη σε δύο μακριά και λεπτά ρολά, τυλίξτε τα με πλαστική μεμβράνη και βάλτε τα στο ψυγείο να σταθούν τουλάχιστον 6 ώρες. Η ζύμη διατηρείται 3 ημέρες στο ψυγείο και 1 μήνα στην κατάψυξη. Βγάλτε την από το ψυγείο και κόψτε τη σε φέτες πάχους 1½ εκ. Από κάθε φέτα κόψτε με μίνι κουππατ όμορφα σχέδια, όπως φυλλαράκια, φρουτάκια ή ζωάκια κι αραδιάστε τα επάνω σε αβουτύρωτο ταψί. Τα μπισκοτάκια δε θα φουσκώσουν, αρά κόψτε τα στο πάχος που τα θέλετε, και φροντίστε να έχουν ομοιόμορφο μέγεθος. Ψήστε τα στο επάνω ράφι του φούρνου, στους 180°C, 12'-15'. Αφού κρυώσουν, φυλάξτε τα σε κουτί μπισκότων. Σερβίρετέ τα με τον καφέ ή το τσάι. Αν θέλετε, βουτήξτε τα σε λιωμένη σοκολάτα, να σοκολατωθούν.

RUGELACH



Γίνονται 48 μίνι κρουασάν
Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα και 30΄
Χρόνος ψησίματος 30΄

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα βούτυρο
- 170 γρ. κριμ τσιζ
- 2 1/4 κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/3 κούπας μαρμελάδα πορτοκάλι ή ροδάκινο
- 1/3 κούπας ζάχαρη καστανή
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 1/4 κούπας σταφίδες ψιλοκομμένες ή ψηφίδες σοκολάτας
- 3 κουταλιές αλεσμένη καρυδόψιχα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε το βούτυρο με το κριμ τσιζ στο πολυμίξερ ν' αφρατέψει. Ρίξτε μεμιάς το αλεύρι λίγο, λίγο και ζυμώστε σε ζύμη απαλή, που να μην κολλάει στα δάχτυλα. Πλάστε από τη ζύμη 3 μπάλες, καλύψτε τες με πλαστική μεμβράνη και βάλτε τες στο ψυγείο τουλάχιστον 1 ώρα. Στο με-

ταξύ, σ' ένα μικρό μπολ ανακατέψτε την καστανή ζάχαρη με την κανέλα, τις σταφίδες και τα καρύδια. Βγάλτε από το ψυγείο τη ζύμη, κι αφού σταθεί λίγο σε θερμοκρασία δωματίου, ανοίξτε την κάθε μπάλα με τον πλάστη επάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια σε κύκλο με πάχος 3 χιλ. Χωρίστε τον κάθε κύκλο ακτινωτά, σαν να κόβεται βασιλόπιτα, σε τέταρτα και κατόπιν σε όγδοα και δεκατάεκτα, σχηματίζοντας έτσι 16 τρίγωνα. Αφού έχετε χαράξει, χωρίς όμως να κόψετε τη ζύμη, αλείψτε τη με την μαρμελάδα και πασπαλίστε τη με το μίγμα της ζάχαρης και των ξηρών καρπών. Κόψτε τα τρίγωνα και τυλίξτε τα σε ρολά ξεκινώντας από το πλατύ μέρος τους, ώστε να σχηματιστούν μίνι κρουασάν. Ψήστε τα στους 180°C, στο επάνω ράφι του φούρνου, 25΄-30΄. Είναι έτοιμα, όταν αρχίσει να ροδίζει ο πάτος τους, η επιφάνειά τους όμως παραμένει λευκή. Βγάλτε τα από το φούρνο κι όπως είναι ζεστά, πασπαλίστε τα με ζάχαρη άχνη. Διατηρούνται 2-3 ημέρες σε κουτί μπισκότων.

CHOCOLATE CHIP COOKIES



Γίνονται 18-20 μπισκότα
Χρόνος προετοιμασίας 15'
Χρόνος ψησίματος 12'

ΥΛΙΚΑ

- 125 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 3/4 κούπας καστανή ζάχαρη
- 2 αυγά
- 1/4 κούπας βούτυρο ή μαργαρίνη λιωμένη
- 1/2 κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/4 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 125 γρ. chocolate chips
- 125 γρ. ψημένα φουντούκια χοντροκομμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Λιώστε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί. Ρίξτε κι ανακατέψτε σ' ένα μπολ τη ζάχαρη, το βούτυρο, τ' αυγά και τη λιωμένη σοκολάτα. Κοσκινίστε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και τη βανίλια. Ρίξτε κι ανακατέψτε το με το μίγμα της σοκολάτας. Προσθέ-

στε τα chocolate chips και τα φουντούκια κι ανακατέψτε τα. Βάλτε γεμάτες κουταλιές από το μίγμα σε ταψί στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί φούρνου σε κάποια απόσταση τη μια από την άλλη. Αν θέλετε μοιράστε τη ζύμη στις υποδοχές 2 ταψιών για cookies καρδιές και στερεώστε μέσα τις ειδικές βέργες. Ψήστε τα μπισκότα στους 180°C 12' - 13' ή ώσπου να φουσκώσουν και να μην κολλάνε στα δάχτυλα, όταν τ' ακουμπήσετε. Αφήστε τα να κρυώσουν 1' μέσα στο ταψί. Μεταφέρετέ τα σε σχάρα κι αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς. Αν θέλετε, λιώστε λευκή σοκολάτα και περιχύστε τα μπισκότα, είτε καλύπτοντάς τα ολόκληρα, είτε καλύπτοντας ένα μέρος μόνο της επιφάνειάς τους. Πασπαλίστε τα με χοντροτριμμένα φουντούκια. Είναι προτιμότερο να τα καταναλώσετε την ίδια ημέρα. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα φουντούκια με καρύδια, φιστίκια, κάσιους ή αμύγδαλα ψημένα.

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ



Γίνονται 90-100 κουλουράκια
Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα
Χρόνος ψησίματος 20΄

ΜΕ ΑΜΜΩΝΙΑ

- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι βανίλια
- 1 κούπα βούτυρο μαλακό
- 1½ κούπας ζάχαρη
- 4 αυγά και 2 κροκάδια
- 1/2 κούπας γάλα
- 1 κουταλιά αμμωνία (30 γρ.)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κοσκινίστε το αλεύρι με το αλάτι και τη βανίλια. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα ρίξτε ένα, ένα τ' αυγά και τα κροκάδια. Διαλύστε την αμμωνία στο γάλα. Συνεχίζοντας το χτύπημα, ρίξτε στο μίγμα του βουτύρου λίγο, λίγο το μισό αλεύρι εναλλάξ με το γάλα. Ζυμώστε με το γάντζο στο μίξερ ή με το χέρι, προσθέτοντας όσο αλεύρι χρειαστεί, για να γίνει μια ζύμη μαλακιά κι εύπλαστη, που να μην κολλάει στα χέρια. Πλάστε κορδόνια στο πάχος του μικρού δαχτύλου και τυλίξτε τα σε διάφορα σχήματα. Αραδιάστε τα σε βουτυρωμένο ταψί, σε αρ-

κετή απόσταση το ένα από το άλλο, γιατί θα φουσκώσουν. Αλείψτε τα με κροκάδι αραιωμένο με λίγο νερό και ψήστε τα σε φούρνο 180°C, 25΄-30΄.

ΜΕ ΜΠΕΪΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ

- 5-6 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 5 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 1 κουταλάκι βανίλια
- 1 κούπα μαλακό βούτυρο
- 1½ κούπας ζάχαρη
- 4 αυγά
- 1 κροκάδι χτυπημένο με 1 κουταλάκι νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Χτυπήστε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη και τη βανίλια ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα, ρίξτε ένα, ένα τ' αυγά ρίχνοντας μια κουταλιά αλεύρι ύστερα από το καθένα. Κατόπιν ρίξτε λίγο, λίγο όσο αλεύρι χρειαστεί, για να γίνει μια ζύμη απαλή, που να πλάθεται και να μην κολλάει στα χέρια. Πλάστε λεπτά κορδονάκια και τυλίξτε τα σε διάφορα σχέδια. Αραδιάστε τα κουλουράκια σε ελαφρά βουτυρωμένο ταψί, αλείψτε τα με το κροκάδι και ψήστε τα στους 200°C, 15΄- 20΄, να ροδοκοκκινίσουν. Αφήστε τα να κρυώσουν σε σχάρα.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΣΑΜΠΛΕ

Γίνονται 20 μπισκότα

Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα
και 30΄

Χρόνος ψησίματος 12΄

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα βούτυρο
- 1 κούπα ζάχαρη άχνη
- 1 αυγό ελαφρά χτυπημένο
- 5 κροκάδια
- 2 κουταλάκια εσάνς βανίλιας
- 3 ½ - 4 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/8 κουταλάκι αλάτι
- 1/2 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε στο πολυμίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη, ν' αφρατέψει. Σ' ένα μπολ ανακατέψτε τα κροκάδια με το αυγό. Συνεχίζοντας το χτύπημα, ρίξτε λίγο, λίγο το μίγμα των αυγών μέσα στο βούτυρο. Ρίξτε κι ανακατέψτε τη βανίλια. Σ' ένα μπολ ανακατέψτε το αλεύρι με το αλάτι και το μπέικιν πάουντερ. Ρίξτε το μίγμα των στερεών υλικών, σε δόσεις, μέσα στο μίγμα του βουτύρου και ζυμώστε ελαφρά, ώσπου να επιτύχετε μια ζύμη απαλή κι αφράτη. Στρώστε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο κομμάτια αντικολλητικό χαρτί κι ανοίξτε τη με τον πλάστη σε φύλλο πάχους 3 χιλ. Τυλίξτε τη σε ρολό μαζί με το χαρτί, καλύψτε το με πλαστική μεμβράνη κι αφήστε το να σταθεί 1 ώρα τουλάχιστον στο ψυγείο. Βγάλτε τη ζύμη από το ψυγείο κι αφήστε τη να σταθεί σε θερμοκρασία δωματίου 15΄. Αφαιρέστε τη μεμβράνη, ξετυλίξτε το ρολό και κόψτε στρογγυλά μπισκότα με οδοντωτά κουπ πατ 8 εκ. Αραδιάστε τα σε 2 ταψιά στρωμένα με αντικολλητικό χαρτί. Αλείψτε τα με λίγο κροκάδι και μ' ένα πιρούνι κάντε σχέδια επάνω σε κάθε μπισκότο. Ψήστε τα σε φούρνο 190°C, 16΄-18΄ ή ώσπου να ροδίσουν.



Εναλλακτικά φτιάξτε σαμπλέ με τυρί. Βάλτε σ' ένα μπολ 2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις. Προσθέστε 1 κούπα βούτυρο κρύο σε κομματάκια και τρίψτε το με τα δάχτυλά ή καλύτερα με τον αναδευτήρα ζύμης, να γίνει σαν τραχανάς. Ρίξτε 250 γρ. τυρί φέτα σκληρή τριμμένη και πατήστε με τον αναδευτήρα ζύμης να ενωθεί με το μίγμα του αλευριού. Μαζέψτε τη ζύμη σε μπάλα και βάλτε τη να σταθεί 2 ώρες στο ψυγείο. Ανοίξτε τη σε φύλλο πάχους 0,5 εκ. και κόψτε τη με οδοντωτό κουπ πατ σε στρογγυλά μπισκότα. Αραδιάστε τα σε ταψί, αλείψτε τα με κροκάδι αραιωμένο με λίγο νερό και πασπαλίστε τα με σουσάμι. Ψήστε τα στους 200°C, 10΄-12΄ να ροδίσουν.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ



ΜΠΙΣΚΟΤΑΚΙΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

- 1 κούπα βούτυρο
- 1 κούπα ζάχαρη άχνη
- 1 αυγό
- 2 κουταλιές γάλα
- 2- 2½ κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 200 γρ. αμυγδαλόψιχα αλεσμένη
- 1 ασπράδι για το άλειμμα

• Ξανθή ζάχαρη για το τύλιγμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε στη δυνατή ταχύτητα του πολυμίξερ το βούτυρο με την άχνη ν' αφρατέψει. Προσθέστε το αυγό και το γάλα και συνεχίστε το χτύπημα 2'. Χαμηλώστε την ταχύτητα και προσθέστε το αλεύρι και την αμυγδαλόψιχα. Ίσως χρειαστεί να προσθέσετε

λίγο αλεύρι ακόμη. Κάντε τη ζύμη μια μπάλα, τυλίξτε τη με πλαστική μεμβράνη κι αφήστε τη να σταθεί στο ψυγείο 2-3 ώρες. Ανοίξτε τη σε φύλλο πάχους 0,5 εκ. ανάμεσα σε δύο λαδόχαρτα. Κόψτε με κουπ-πατ στρογγυλά μπισκοτάκια 5 εκ. κι αραδιάστε τα σε ταψί στρωμένο με αντικολητικό χαρτί φούρνου. Αλείψτε τα με λίγο ασπράδι και πασπαλίστε τα με χοντρή ξανθή ζάχαρη. Πιέστε τα στο κέντρο να δημιουργηθεί μία εσοχή και τοποθετήστε μία μικρή κόκκινη διάφανη καραμέλα τύπου jell-o. Ψήστε τα μπισκοτάκια στους 180°C 15'. Βγάλτε τα από το φούρνο κι αφήστε τα να κρυώσουν σε σχάρα. Φυλάξτε τα σε κουτί μπισκότων. Γίνονται 40 μπισκοτάκια.

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΜΕΛΕΝΙΑ ΝΗΣΤΗΣΙΜΑ

- 3½ κούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 2 κουταλάκια κανέλα
- 1/4 κουταλάκι αλάτι
- 1/4 κούπας μέλι
- 1 κούπα καλαμποκέλαιο
- 1/2 κούπας κρασί λευκό
- σουσάμι για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κοσκινίστε σ' ένα μεγάλο μπολ όλα μαζί τα στερεά υλικά και κάντε ένα λάκκο στο κέντρο. Χτυπήστε στο πολυμίξερ όλα τα υγρά υλικά, ώστε να ενωθούν καλά. Αδειάστε το μίγμα μέσα στο μπολ με το αλεύρι και ζυμώστε παίρνοντας λίγο, λίγο το αλεύρι από τριγύρω, ώπου να ενωθούν τα υλικά. Μην παραζυμώσετε, γιατί τα κουλουράκια δεν θα γίνουν αφράτα. Παίρνοντας κομμάτια ζύμης στο μέγεθος του καρδιού πλάστε κορδόνια στο πάχος του μικρού δακτύλου και διπλώστε τα σε κύκλους. Αραδιάστε τα σε αντικολητικό χαρτί φούρνου, στρωμένο σε ταψί και ψήστε τα στους 180°C 15'. Βγάλτε τα κι αφήστε τα να κρυώσουν επάνω σε σχάρα. Περιχύστε τα με λευκό γλάσο που θα φτιάξετε με 1 κούπα ζάχαρη άχνη και 2-3 κουταλιές χυμό πορτοκαλιού και πασπαλίστε τα με τριμμένο

φιστίκι Αίγινας. Φυλάξτε τα σε κουτί μπισκότων. Γίνονται 30 κουλουράκια.

ΑΣΤΕΡΑΚΙΑ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

- 1 κούπα βούτυρο
- 1/4 κούπας ζάχαρη άχνη
- 1/4 κουταλάκι αλάτι
- 1/4 κουταλάκι βανίλια
- 1/2 κούπας *pecans*, μακαντάμια ή αμύγδαλα καβουρντισμένα και χονδροαλεσμένα
- 2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη, ν' ασπρίσει. Στο μεταξύ, ανακατέψτε το αλεύρι με τη βανίλια και το αλάτι. Σταματήστε το μίξερ και ρίξτε το αλεύρι λίγο, λίγο, ζυμώνοντας ελαφρά το μίγμα. Ρίξτε τους ξηρούς καρπούς και ζυμώστε λίγο ακόμη. Ανοίξτε τη ζύμη σε φύλλα πάχους 0,5 εκ. και κόψτε από αυτά με κουπ πατ μικρά αστεράκια. Μ' ένα μικρό στρογγυλό κουπ πατ, πατήστε στο κέντρο κι αφαιρέστε από τα μισά μπισκότα ένα κομμάτι, σχηματίζοντας ένα στρογγυλό άνοιγμα. Αραδιάστε τα σε ταψί στρωμένο με αντικολητικό χαρτί φούρνου και ψήστε τα στους 175°C 15' περίπου. Βγάλτε τα από το φούρνο και πασπαλίστε, όπως είναι ζεστά, τα κομμένα στο κέντρο μπισκότα, με ζάχαρη άχνη. Ενώστε ένα ολόκληρο κι ένα κομμένο αστεράκι με λίγη μαρμελάδα κεράσι ή φράουλα. Γίνονται 20 μπισκότα.

ΜΠΙΣΚΟΤΑΚΙΑ ΚΑΡΔΟΥΛΕΣ

Ετοιμάστε όποια από τις δύο ζύμες σας αρέσει και κόψτε με κουπ πατ μπισκότα καρδούλες. Ψήστε τες στους 180°C, 15'-18'. Βγάλτε τες από το φούρνο κι αφήστε τες να κρυώσουν σε σχάρα. Φτιάξτε γλάσο βανίλιας με 1 κούπα ζάχαρη άχνη, 2-3 κουταλιές γάλα και λίγη βανίλια. Αλείψτε μ' αυτό περιμετρικά τις καρδούλες και πασπαλίστε τες με λίγο τριμμένο φιστίκι Αίγινας. Καλύψτε το κέντρο με κόκκινο τζελ ή λίγη μαρμελάδα φράουλα.