

ΕΥΚΟΛΑ ΣΝΑΚ ΓΙΑ ΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ



ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ | ΤΕΥΧΟΣ 103

Αλμυρές & Γλυκές
απολαύσεις

14 ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ



ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

Αλμυρές & Γλυκές
απολαύσεις

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ
Τηλέραμα



ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

Αλμυρές & Γλυκές
απολαύσεις

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



4 Τάρτα με μπανάνα και σοκολάτα

6 Μπουρέκια με τυρί

8 Μηλόπιτα με σφολιάτα

10 Μπισκότα αμυγδάλου

12 Μπατόν με σοκολάτα

14 Τυροπιτάκια

16 Κέικ δίχρωμο

18 Κέικ σοκολάτας

20 Κέικ μήλων

22 Κουλουράκια βανίλιας

24 Ταρτελέτες με τυριά

26 Πιροσκή με τυρί

28 Αλμυρά μπιριός

30 Καναπέ με γραβιέρα και ζαμπόν

Τάρτα με μπανάνα και σοκολάτα



Για 8 άτομα



Χρόνος προετοιμασίας: 20'



Χρόνος μαγειρέματος: 25'

■ Ετοιμάζουμε τη ζύμη μπριζέ και τη στρώνουμε στη φόρμα. Ανασηκώνουμε και κόβουμε δαντελωτά την μπορντούρα. Την ψήνουμε σκέτη στους 210°C για 20-25 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει.

■ Ξεφλουδίζουμε τις μπανάνες και τις κόβουμε στα δύο. Τις καραμελώνουμε με το βούτυρο και τη ζάχαρη. Τις φλαμπάρουμε με ένα αλκοόλ της επιλογής μας.

■ Φτιάχνουμε τη μους σοκολάτα: Κόβουμε σε πολύ ψιλά κομμάτια τα ζαχαρωμένα φρούτα (πορτοκάλι, λεμόνι, κεράσια). Κόβουμε σε πολύ λεπτά κομμάτια μία μπανάνα και τη βρέχουμε με τον χυμό του λεμονιού για να μη μαυρίσει.

■ Βάζουμε τη σοκολάτα να λιώσει σε μπεν μαρί.

■ Χτυπάμε την κρέμα και την ενώνουμε με τη σοκολάτα, μόλις λιωμένη και όσο γίνεται πιο κρύα.

■ Προσθέτουμε μετά τα ψιλοκομμένα φρούτα.

■ Γαρνίρουμε την τάρτα με τη μους και την αφήνουμε να πήξει σε κρύο μέρος.

■ Κόβουμε σε φέτες το πορτοκάλι και μια μπανάνα. Ετοιμάζουμε τα φύλλα της μέντας. Στολίζουμε την επιφάνεια της τάρτας με τα φρούτα και μερικά φύλλα μέντας. Πασπαλίζουμε ελαφρά με ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε.

ΥΛΙΚΑ

• 4 ή 5 μέτριες μπανάνες • 50 γρ. βούτυρο • 60 γρ. ζάχαρη • 4 κουταλιές της σούπας κονιάκ ή αρμανιάκ • 2 πορτοκάλια • λίγα φύλλα μέντας • λίγη ζάχαρη άχνη **Για τη ζύμη μπριζέ:** • 150 γρ. αλεύρι • 75 γρ. βούτυρο • 1 κουταλιά ζάχαρη • 1 πρέζα αλάτι • 2 κουταλιές κρύο νερό **Για τη μους σοκολάτα:** • 60 γρ. κεράσια, πορτοκάλι και λεμόνι ζαχαρωμένα • 1 μέτρια μπανάνα • χυμό ½ λεμονιού • 250 γρ. μαύρη σοκολάτα ζαχαροπλαστικής • 1 ποτήρι του νερού υγρή κρέμα γάλακτος



Μπουρέκια με τυρί



Για 6 άτομα



Χρόνος προετοιμασίας: 10'



Χρόνος μαγειρέματος: 14'

■ Ετοιμάζουμε μια ωμή γέμιση με βάση το τυρί (φέτα, αλλά και οποιοδήποτε άλλο είδος τυριού), ανακατεύοντας απευθείας το τριμμένο τυρί με τους κρόκους των αυγών, το σιμιγδάλι (ή αλεύρι), το γάλα, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

■ Κόβουμε τα φύλλα του μπακλαβά σε λωρίδες πλάτους 8-10 εκ. Βάζουμε στη μία γωνία μια κουταλιά γέμιση και διπλώνουμε τριγωνικά τη λωρίδα του φύλλου 6 φορές, κλείνοντας έτσι καλά τη γέμιση σε ορθογώνια τριγωνάκια.

■ Τα αλείφουμε με βούτυρο και τα αραδιάζουμε σε βουτυρωμένο ταψί με το διπλωμένο μέρος τους από κάτω, για να μην ξεδιπλωθούν. Τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για ¼ της ώρας, ώσπου να πάρουν χρυσόξανθο χρώμα.

ΥΛΙΚΑ

• ½ κιλό τυρί φέτα κομματιασμένη • 2 φλιτζάνια του τσαγιού γάλα • 3-4 κρόκους αυγών • 100 γρ. (10 κουτ. σούπας) σιμιγδάλι • αλάτι • πιπέρι άσπρο • μοσχοκάρυδο (προαιρετικά) • 14 φύλλα του μπακλαβά • 100 γρ. βούτυρο (½ φλιτζ. τσαγιού) για το βουτύρωμα του ταψιού και των φύλλων



Μηλόπιτα με σφολιάτα



Για 10 άτομα



Χρόνος προετοιμασίας: 20'



Χρόνος μαγειρέματος: 40'

■ Ετοιμάζουμε και στρώνουμε τη σφολιάτα σε βουτυρωμένη φόρμα διαμέτρου 26 εκ. Την τρυπάμε με ένα πιρούνι και τη βάζουμε στο ψυγείο για μισή ώρα.

■ Χτυπάμε με το σύρμα τους δύο κρόκους με 100 γρ. ζάχαρη. Ρίχνουμε και το αλεύρι. Προσθέτουμε ένα ολόκληρο αυγό και χτυπάμε τα υλικά για 10 λεπτά. Αραιώνουμε με το γάλα (καυτό) και βάζουμε την κρέμα να βράσει στη φωτιά για 2 λεπτά, χωρίς να σταματήσουμε να την ανακατεύουμε με ξύλινο κουτάλι. Την αφήνουμε να κρυώσει και την απλώνουμε πάνω στη σφολιάτα, στρώνοντάς την καλά με σπάτουλα.

■ Καθαρίζουμε τα μήλα, τα κόβουμε σε λεπτές φέτες και τις τοποθετούμε σε ομόκεντρους κύκλους πάνω από την κρέμα.

■ Ψήνουμε τη μηλόπιτα σε φούρνο στους 210°C για 10 λεπτά. Χαμηλώνουμε μετά τη θερμοκρασία στους 180°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 20 λεπτά.

■ Χτυπάμε την υπόλοιπη ζάχαρη με το βούτυρο (λιωμένο) και το δεύτερο αυγό και ρίχνουμε το μίγμα πάνω στα μήλα. Πασπαλίζουμε με τα κοπανισμένα αμύγδαλα και ξαναβάζουμε το γλυκό στον φούρνο για άλλα 10 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η κρούστα. Βγάζουμε την πίτα από τον φούρνο, την αφήνουμε να κρυώσει και την πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη άχνη, ανακατεμένη με τη βανίλια.

ΥΛΙΚΑ

• 1 πάστα σφολιάτα (με 250 γρ. αλεύρι, 250 γρ. βούτυρο, 1 πρέζα αλάτι και 50 γρ. νερό) • 2 αυγά και 2 κρόκους • 150 γρ. ζάχαρη • 30 γρ. αλεύρι • ½ λίτρο γάλα • 3 μήλα γκόλντεν • 50 γρ. βούτυρο • 50 γρ. αμύγδαλα κοπανισμένα • 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη άχνη • 1 βανίλια



Μπισκότα αμυγδάλου



Για 30-40 μπισκότα



Χρόνος προετοιμασίας: 15'



Χρόνος μαγειρέματος: 15'

■ Ζεματάμε και ξεφλουδίζουμε τα αμύγδαλα. Τα κόβουμε σε ψιλά κομμάτια και τα καβουρδίζουμε.

■ Δουλεύουμε μέσα σε λεκάνη τη ζάχαρη με τα ασπράδια των αυγών για 8-10 λεπτά. Προσθέτουμε λίγη βανίλια και τους κρόκους έναν έναν, συνεχίζοντας το ανακάτεμα. Ρίχνουμε μετά λίγο λίγο το βούτυρο (λιωμένο) και το αλεύρι, καθώς και τα καβουρδισμένα αμύγδαλα.

■ Βάζουμε από μία κουταλιά ζύμης μέσα σε ειδικές φόρμες, βουτυρωμένες και αλευρωμένες, στρώνουμε τη μάζα λίγο από πάνω και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για ένα τέταρτο περίπου της ώρας, ώστε να πάρουν τα μπισκότα ανοιχτό καστανό χρώμα. Αφού ψηθούν, αναποδογυρίζουμε τις φόρμες ώστε να ξεφορμαριστούν τα μπισκότα και τα πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη άχνη βανίλιας.

ΥΛΙΚΑ

- 1 φλιτζάνι του τσαγιού αμύγδαλα • 1 φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη ψιλή • 6 αυγά • άρωμα βανίλιας
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού βούτυρο ή μαργαρίνη • 2 φλιτζάνια του τσαγιού αλεύρι • 50 γρ. ζάχαρη άχνη βανίλιας



Μπατόν με σοκολάτα

 Για 50 κομμάτια
  Χρόνος προετοιμασίας: 15'
  Χρόνος μαγειρέματος: 15'

■ Χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα. Δουλεύοντας, ενσωματώνουμε τη μισή ζάχαρη. Μετά, αναμιγνύοντας με σπάτουλα, προσθέτουμε την άλλη μισή, το αλεύρι και την αμυγδαλόσκονη.

■ Με μεσαίο κορνέ, βγάζουμε μπαστουνάκια πάνω σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη λαμαρίνα. Τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη για να μην ανοίξει η ζύμη.

■ Τα ψήνουμε ώσπου να χρυσίσουν.

■ Τα βγάζουμε από τον φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Τα σκεπάζουμε με λιωμένη κουβερτούρα.

ΥΛΙΚΑ

• 4 ασπράδια • 5 κουταλιές της σούπας ζάχαρη • 4 κουταλιές της σούπας αλεύρι • 75 γρ. αμυγδαλό-
 σκονη • 100 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα



Τυροπιτάκια



Για 30 τυροπιτάκια



Χρόνος προετοιμασίας: 20'



Χρόνος μαγειρέματος: 20'

■ Διαλέγουμε φέτα όχι πολύ αλμυρή, την τρίβουμε και τη ζυμώνουμε σε λεκάνη. Προσθέτουμε την μπεσαμέλ, τα αυγά ολόκληρα, αλάτι, άσπρο πιπέρι και μοσχοκάρυδο. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί πολύ καλά, να γίνουν ένα στρωμένο μίγμα.

■ Κόβουμε από το φύλλο της σφολιάτας μικρά στρογγυλά δισκάκια και βάζουμε στο καθένα από λίγη γέμιση. Τα διπλώνουμε και πατάμε τις άκρες τους να κολλήσουν. Αλείφουμε με χτυπημένο αυγό και τα τηγανίζουμε ή τα ψήνουμε στον φούρνο.

ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ. φύλλο σφολιάτας, πάχους 3 εκ. • 175 γρ. τυρί φέτα • 175 γρ. μπεσαμέλ πηκτή • 2 αυγά
- αλάτι • 1 κουταλάκι του τσαγιού πιπέρι άσπρο • 1 κουταλάκι του τσαγιού μοσχοκάρυδο



Κέικ δίχρωμο



Για 10 άτομα



Χρόνος προετοιμασίας: 20'



Χρόνος μαγειρέματος: 40'

■ Ετοιμάζουμε τη ζύμη για το κέικ σοκολάτας: Δουλεύουμε σε λεκάνη το βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους των αυγών και εξακολουθούμε το ανακάτεμα για 3-5 λεπτά. Ρίχνουμε τη σοκολάτα και δουλεύουμε για 2-3 λεπτά ακόμα.

■ Χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα, στην αρχή με ελαφρές κινήσεις για 2-3 λεπτά και όταν αρχίσουν να αφρίζουν δυναμώνουμε το χτύπημα για 7-8 λεπτά, μέχρι να φουσκώσουν εντελώς, να πυκνωθούν και να γίνουν μια μαρέγκα άσπρη σαν το χιόνι. Αναμιγνύουμε τη μισή μαρέγκα με το προηγούμενο μίγμα, προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και την υπόλοιπη μαρέγκα και ανακατεύουμε να ενωθούν τα υλικά.

■ Ετοιμάζουμε και τη ζύμη για το κέικ με καρύδια: Δουλεύουμε σε λεκάνη το βούτυρο με τη ζάχαρη

για 5 λεπτά. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά και δουλεύουμε για 15 λεπτά ακόμα. Ρίχνουμε τα καρύδια (χοντροκομμένα), το ξύσμα πορτοκαλιού και στο τέλος το κονιάκ και το αλεύρι αναμεμιγμένο με το μπέικιν πάουντερ.

■ Στρώνουμε τις δύο ζύμες σε βαθιά, στρογγυλή, βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα, αφήνοντας το ανάλογο κενό προς τα πάνω (για να καλύψει το φούσκωμα του κέικ). Το στρώσιμο στη φόρμα γίνεται με κάθετη εναλλαγή: το 1/4 της φόρμας για τη μία ζύμη (σε όλο το ύψος που θα δώσουμε στη ζύμη), το διπλανό τέταρτο της φόρμας για την άλλη ζύμη κ.λπ.

■ Ψήνουμε για 40 λεπτά το κέικ σε δυνατό φούρνο. Αφού το ξεφορμάρουμε, γαρνίρουμε την επιφάνειά του με λεπτές γιρλάντες γλάσσου σοκολάτας.

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ σοκολάτας: • 1/2 φλιτζ τσαγιού βούτυρο ή μαργαρίνη • 1/2 φλιτζ τσαγιού ζάχαρη • 2 αυγά • 1/2 φλιτζ τσαγιού σοκολάτα τριμμένη • 2 φλιτζ τσαγιού αλεύρι • 1/2 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ ή σόδα
Για το κέικ με καρύδια: • 1/2 φλιτζ τσαγιού βούτυρο ή μαργαρίνη • 1/2 φλιτζ τσαγιού ζάχαρη • 2 αυγά • 1/2 φλιτζ τσαγιού καρύδια • ξύσμα πορτοκαλιού ή λεμονιού ή μανταρινιού • 1/2 ποτηράκι κονιάκ • 1 φλιτζ τσαγιού αλεύρι • 1 1/2 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ ή σόδα • 100 γρ. γλάσο σοκολάτας



Κέικ σοκολάτας

 Για 10 άτομα
  Χρόνος προετοιμασίας: 15'
  Χρόνος μαγειρέματος: 40'

■ Δουλεύουμε σε λεκάνη το βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους των αβγών και εξακολουθούμε το ανακάτεμα για 3-5 λεπτά. Ρίχνουμε και τη σοκολάτα και δουλεύουμε για 2-3 λεπτά ακόμα.

■ Χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα, στην αρχή με ελαφρές κινήσεις για 2-3 λεπτά και όταν αρχίσουν να αφρίζουν δυναμώνουμε το χτύπημα για 7-8 λεπτά, μέχρι να φουσκώσουν εντελώς, να πυκνωθούν και να γίνουν άσπρα σαν το χιόνι. Αναμιγνύουμε τη μισή μαρέγκα με το προηγούμενο μίγμα, προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και την υπόλοιπη μαρέγκα και ανακατεύουμε να ενωθούν τα υλικά.

■ Στρώνουμε τη ζύμη σε φόρμα ή ταψάκι βουτυρωμένο και αλευρωμένο, αφήνοντας χώρο 3-4 δάχτυλα για το φούσκωμα, και ψήνουμε σε δυνατό φούρνο για 40 περίπου λεπτά.

■ Όταν ψηθεί το κέικ, το ξεφορμάρουμε σε στρογγυλό γυάλινο δίσκο και το πασπαλίζουμε με μπόλικη ζάχαρη άχνη βανίλιας. Στολίζουμε από πάνω με λεπτές γιρλάντες γλάσου σοκολάτας.

■ Για να φτιάξουμε το γλάσο, ζεσταίνουμε σοκολάτα τριμμένη και αφού αρχίσει να λιώνει ραντίζουμε με 1-2 κουταλιές νερό. Δουλεύουμε δυνατά με μια σπάτουλα και στο τέλος προσθέτουμε 1-2 κουταλιές φρέσκο βούτυρο, για να γυαλίσει το γλάσο περισσότερο.

ΥΛΙΚΑ

• 1 φλιτζάνι του τσαγιού βούτυρο ή μαργαρίνη • 1 φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη • 4 αβγά • 1 φλιτζάνι του τσαγιού σοκολάτα τριμμένη • 3½ φλιτζάνια του τσαγιού αλεύρι • 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ ή σόδα • ζάχαρη άχνη βανίλιας • 100 γρ. γλάσο σοκολάτας



Κέικ μήλων



Για 6 άτομα



Χρόνος προετοιμασίας: 10'



Χρόνος μαγειρέματος: 30'

■ Δουλεύουμε με το σύρμα το βούτυρο. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, εξακολουθώντας το ανακάτεμα μέχρι να αφρατέψει το μίγμα. Ρίχνουμε τη βανίλια και τα αβγά, δουλεύοντας το μίγμα συνεχώς. Ενσωματώνουμε προσεκτικά το αλεύρι και το μπέικιν και η ζύμη μας είναι έτοιμη. Απλώνουμε τη μισή σε μια ρηχή στρογγυλή φόρμα, της οποίας έχουμε ντύσει τον πάτο με χαρτί. Τοποθετούμε από πάνω τα μήλα, κομμένα σε λεπτά φετάκια. Σκεπάζουμε με την υπόλοιπη ζύμη και από πάνω βάζουμε ακόμα μία στρώση με φετάκια μήλων.

■ Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 30 λεπτά. Μετά ραντίζουμε το κέικ με λίγο ρούμι και το γυαλίζουμε με άχρωμο ζελέ.

ΥΛΙΚΑ

- 9-10 κουταλιές της σούπας βούτυρο • 9 κουταλιές της σούπας ζάχαρη • 3 αβγά • 150 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) αλεύρι • 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ • λίγη βανίλια • 500 γρ. μήλα • 4 κουταλάκια ρούμι • 50 γρ. (4 κουτ. σούπας) ζελέ άχρωμο



Κουλουράκια βανίλιας



Για 40-50 κομμάτια



Χρόνος προετοιμασίας: 15'



Χρόνος μαγειρέματος: 30'

■ Σε λεκάνη δουλεύουμε το βούτυρο με το χέρι, να μαλακώσει και να γίνει σαν αλοιφή. Ρίχνουμε τη ζάχαρη, τα αυγά, τη βανίλια και την αμμωνία τριμμένη σε σκόνη και δουλεύουμε με σπάτουλα για 8-10 λεπτά. Προσθέτουμε, τέλος, το αλεύρι και το αλάτι και τα ζυμώνουμε, να γίνουν μια ζύμη σαν του ψωμιού.

■ Πλάθουμε τα κουλουράκια, τα αλείφουμε από πάνω με χτυπημένο ασπράδι αυγού και τα ψήνουμε σε δυνατό φούρνο, να ροδοξανθίσουν.

ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. (¾ φλιτζ τσαγιού) βούτυρο φρέσκο ή μαργαρίνη
- 150 γρ. (¾ φλιτζ τσαγιού) ζάχαρη
- 2 αυγά
- 1 βανίλια
- 1½ κουταλάκι ανθρακική αμμωνία
- 650 γρ. (4½ φλιτζ τσαγιού) αλεύρι
- ½ κουταλάκι αλάτι



Ταρτελέτες με τυριά

Ψαλίδι Για 20 ταρτελέτες Χρόνος προετοιμασίας: 15' Χρόνος μαγειρέματος: 10'

■ Δουλεύουμε στο μίξερ την κρέμα του τυριού με το αυγό και την κρέμα γάλακτος. Προσθέτουμε το βούτυρο και στο τέλος την τριμμένη παρμεζάνα.

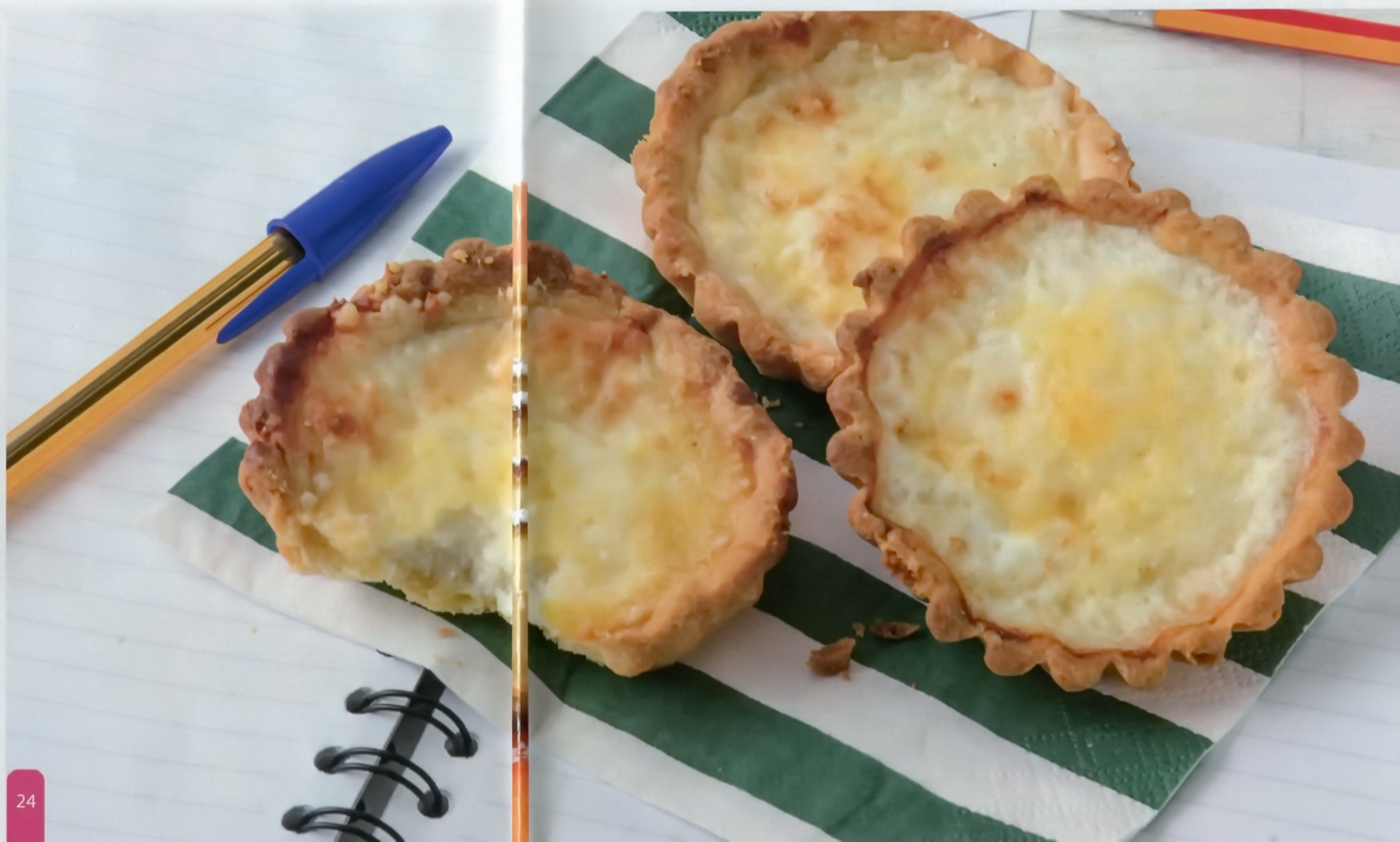
■ Γεμίζουμε με το μίγμα των τυριών τις ταρτελέτες, τις αραδιάζουμε σε ταψί και τις γκρατινάρουμε για 10 λεπτά περίπου στο γκριλ του φούρνου μας.

■ Τις σερβίρουμε ζεστές.

ΥΛΙΚΑ

• 10 βάσεις για ταρτελέτες, σε σχήμα βαρκούλας • 10 βάσεις για ταρτελέτες, στρογγυλές

Για τη γέμιση: • 120 γρ. κρέμα τυριού • 1 αυγό • 50 γρ. κρέμα γάλακτος • 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο φρέσκο • 80 γρ. τριμμένη παρμεζάνα



Πιροσκή με τυρί

🍴 Για 20 πιροσκή 🕒 Χρόνος προετοιμασίας: 30' ⌚ Χρόνος μαγειρέματος: 20'

■ Ετοιμάζουμε τη ζύμη: Ρίχνουμε το γάλα (χλιαρό) σε λεκάνη και διαλύουμε καλά μέσα του τη μαγιά. Προσθέτουμε ενάμισι φλιτζάνι αλεύρι, ανακατεύουμε να γίνει ένα κουρκούτι σφιχτό, σκεπάζουμε με πετσέτα τη λεκάνη και αφήνουμε το μίγμα για μισή ώρα σε ζεστό μέρος, για να ανέβει η μαγιά. Όταν γίνει η μαγιά, σπάμε μέσα τα αυγά, προσθέτουμε το βούτυρο, ανακατεύουμε λίγο και ρίχνουμε μέσα το υπόλοιπο αλεύρι και το αλάτι. Ζυμώνουμε καλά, να γίνουν όλα μια σφιχτή ζύμη, σαν του ψωμιού. Σκεπάζουμε ξανά με πετσέτα τη λεκάνη και την αφήνουμε ώσπου να γίνει η ζύμη (να αποκτήσει περίπου το διπλάσιο πάχος).

■ Ανοίγουμε τη ζύμη σε χοντρό φύλλο (πάχους 1 εκ.) και την κόβουμε σε κύκλους δια-

μέτρου 8 εκατοστών.

■ Στο μεταξύ ετοιμάζουμε τη γέμιση: Φτιάχνουμε ένα φλιτζάνι πυκνή μπεσαμέλ και την εμπλουτίζουμε με τον κρόκο του ωμού αυγού, καλά χτυπημένο μαζί με την κρέμα γάλακτος, λίγο μοσχοκάρυδο και λίγο άσπρο πιπέρι.

■ Τρίβουμε τους κρόκους των σφικτοβρασμένων αυγών, τους ανακατεύουμε με την τριμμένη παρμεζάνα, την τριμμένη φέτα και το τριμμένο κεφαλοτύρι και ενσωματώνουμε το μίγμα τους στην μπεσαμέλ.

■ Γεμίζουμε τα δισκάκια της ζύμης και τα φορμάρουμε στο σχήμα των πιροσκή. Τα τηγανίζουμε σε κατσαρόλα με μπόλικο λάδι μέχρι να ροδίσουν ή τα γκρατινάρουμε στον φούρνο, σε βουτυρωμένο ταψί, αφού τα αλείψουμε πρώτα με χτυπημένο αυγό.

ΥΛΙΚΑ

• 20 δισκάκια ζύμης πιροσκή • 50 γρ. κεφαλοτύρι • 50 γρ. σκληρή φέτα • 50 γρ. παρμεζάνα • 150 γρ. μπεσαμέλ • 80 γρ. κρέμα γάλακτος • 2 κρόκους σφικτοβρασμένων αυγών • 1 κρόκο ωμού αυγού • άσπρο πιπέρι • μοσχοκάρυδο **Για τη ζύμη:** • 500 γρ. αλεύρι • 110 γρ. φρέσκο βούτυρο • 2 αυγά • ½ έως 1 φλιτζάνια γάλα (όσο πάρει το αλεύρι) • 2 κουταλάκια αλάτι • 20 γρ. φρέσκια μαγιά



Αλμυρά μπριός

 Για 30 μπριός
  Χρόνος προετοιμασίας: 15'
  Χρόνος μαγειρέματος: 15'

■ Δουλεύουμε το βούτυρο να μαλακώσει. Προσθέτουμε τους κρόκους των αυγών και τους δουλεύουμε μαζί με το βούτυρο, να γίνουν ένα ενιαίο μίγμα.

■ Ρίχνουμε στο μίγμα τους το αλεύρι, το τριμμένο κεφαλοτύρι, το γάλα, την αμμωνία και το αλάτι, συνεχίζοντας το ανακάτεμα μέχρι να πετύχουμε μια λεία και απαλή ζύμη.

■ Πλάθουμε από τη ζύμη αυτή μπαλάκια στο μέγεθος μεγάλων καρυδιών, τα αραδιάζουμε σε βουτυρωμένο ταψί, τα αλείφουμε κι από πάνω με λίγο βούτυρο και τα πασπαλίζουμε με λίγη τριμμένη παρμεζάνα. Τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 15 περίπου λεπτά.

■ Τα σερβίρουμε ζεστά.

ΥΛΙΚΑ

• 100 γρ. βούτυρο • 3 κρόκους αυγών • 150 γρ. αλεύρι • 1 φλιτζάνι του τσαγιού κεφαλοτύρι τριμμένο
 • 10 γρ. γάλα • 1 κουταλάκι του γλυκού κοφτό ανθρακική αμμωνία • 1 κουταλάκι του γλυκού κοφτό αλάτι



Καναπέ με γραβιέρα και ζαμπόν



Για 20 καναπέ



Χρόνος προετοιμασίας: 10'

■ Αλείφουμε τετράγωνα ψωμάκια με φρέσκο βούτυρο δουλεμένο με αλάτι και ελάχιστο πιπέρι καγιέν. Καλύπτουμε με μια τρίγωνη φετίτσα γραβιέρας και μία ζαμπόν. Τις διαχωρίζουμε με μια λωριδίτσα κόκκινης πιπεριάς πιμέντο και γαρνίρουμε με λεπτό φεστόνι φρέσκου βουτύρου.



ΥΛΙΚΑ

• 20 τετράγωνα φετάκια ψωμιού 5x5 εκ. (80 γρ.) • 80 γρ. βούτυρο καγιέν αλατισμένο • 20 τρίγωνες φετίτσες γραβιέρας • 20 τρίγωνες φετίτσες ζαμπόν • 20 λωριδίτσες πιπεριάς πιμέντο