

Το δίδυμο της ... γεύσης

Γεια σας!

Είμαστε η Γενοβέφα και η Ελένη,

«το δίδυμο της γεύσης»

και σας ετοιμάσαμε μία πρόταση για πάρτι

με αλμυρές και γλυκές λιχουδιές....

Κι επειδή μια εικόνα είναι χίλιες λέξεις,

εκτός από τις συνταγές,

σας ετοιμάσαμε και ένα VIDEO...

Απολαύστε μας!!!

ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΦΥΛΛΟ

- 1 ποτήρι νερό
- ½ κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλιά σούπας ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά σούπας ξύδι
- Αλεύρι όσο χρειάζεται για να ξεκολλάει η ζύμη από τα χέρια



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ⓜ Όταν η ζύμη μας είναι έτοιμη, την χωρίζουμε σε 12 μπαλίτσες, 6 για το κάτω φύλλο και 6 για το πάνω φύλλο της πίτας.
- Ⓜ Κάθε μπαλίτσα την πασπαλίζουμε με νισεστέ και την ανοίγουμε ελαφρώς με την παλάμη μας. Ύστερα, χρησιμοποιώντας τον πλάστη, ανοίγουμε ένα μικρό πιτάκι.
- Ⓜ Σε ένα μπολ βάζουμε μια κουταλιά φυτίνη και λίγο καλαμποκέλαιο.
- Ⓜ Με ένα βουρτσάκι αλείφουμε το κάθε πιτάκι, από τα 6, με φυτίνη και καλαμποκέλαιο και τα βάζουμε το ένα πάνω στο άλλο. Έτσι σχηματίζουμε δύο ντάνες με πιτάκια.
- Ⓜ Παίρνουμε την κάθε ντάνα. Την πασπαλίζουμε με νισεστέ και με τον πλάστη ανοίγουμε ένα μεγάλο φύλλο. Έτσι έχουμε 2 φύλλα.
- Ⓜ Έχουμε ήδη βουτυρώσει το ταψί με το βουρτσάκι μας και βάζουμε το πρώτο φύλλο.
- Ⓜ Βουτυρώνουμε το φύλλο και προσθέτουμε τη γέμιση.
- Ⓜ Από πάνω βάζουμε το δεύτερο φύλλο. Τσιμπώντας τις άκρες της πίτας περιμετρικά με τον αντίχειρα και τον δείκτη μας, φτιάχνουμε το «κοθαράκι».
- Ⓜ Τη φυτίνη και το καλαμποκέλαιο που περίσσεψε στο μπολ μας, το περιχύνουμε πάνω στην πίτα.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑΣ

- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 πράσα ψιλοκομμένα
- 400 γραμμ. κιμάς
- Μπαχαρικά: πιπέρι κόκκινο & μαύρο, κύμινο, αλάτι
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο & 1 κουταλιά φυτίνη
- Λίγο νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ⓜ Βάζουμε στο τηγάνι τα πράσα με λίγο νερό. Μόλις τα πράσα μαραθούν, πετάμε το νερό.
- Ⓜ Στο τηγάνι με τα πράσα προσθέτουμε το κρεμμύδι, το λάδι και τη φυτίνη και τσιγαρίζουμε ελαφρώς.
- Ⓜ Προσθέτουμε τον κιμά και τον ανακατεύουμε καλά.
- Ⓜ Ρίχνουμε τα μπαχαρικά και αφήνουμε τη γέμιση να σιγοβράσει μέχρι να χάσει τα υγρά της. Μόλις κρυώσει η γέμιση, ρίχνουμε 2 αυγά και τα ανακατεύουμε πολύ καλά. Η γέμιση είναι έτοιμη για να τη βάλουμε στο ταψί.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C, πάνω – κάτω. Ψήνουμε στους 200°C για περίπου 1 ώρα.

Tip: Όταν βγάλουμε την πίτα από τον φούρνο, τη ραντίζουμε με λίγο νερό και τη σκεπάζουμε με μια πετσέτα...

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΣΤΑΓΟΝΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- 180 γραμμ. βούτυρο μαλακό σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γραμμ. καστανή ζάχαρη
- 1 αυγό σε θερμοκρασία δωματίου
- 225 γραμμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις κοσκινισμένο
- 30γραμμ. κακάο
- 1 πρέζα αλάτι
- ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 150 γραμμ. κουβερτούρα σε σταγόνες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Κοσκινίζουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και το κακάο .

Σε μπολ ή στο μίξερ βάζουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα χτυπάμε για λίγα λεπτά μέχρι το μείγμα να γίνει κρέμα και να λιώσει η ζάχαρη. Προσθέτουμε το αυγό και χτυπάμε με το μίξερ μέχρι να απορροφηθεί.

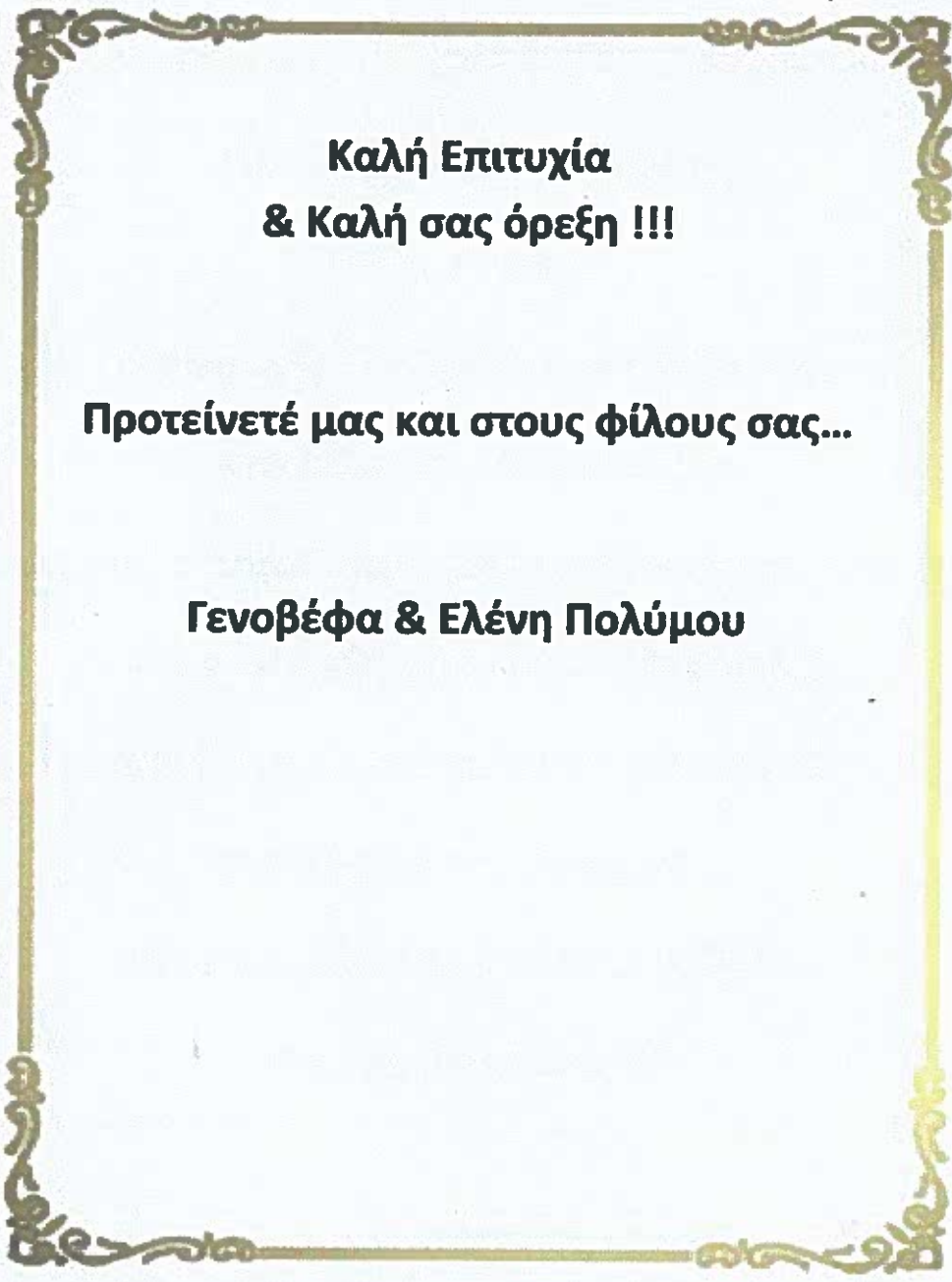
Προσθέτουμε τα κοσκινισμένα στερεά υλικά λίγα λίγα , διπλώνοντας απαλά το μείγμα με το χέρι. Τέλος ρίχνουμε τις σταγόνες σοκολάτας και απαλά ανακατεύουμε να ενσωματωθούν.

Στρώνουμε λαδόκολλα σε λαμαρίνα. Προθερμαίνουμε πολύ καλά τον φούρνο στους 180°C πάνω κάτω ή στους 160°C στον αέρα.

Με ένα κουτάλι του γλυκού αφήνουμε κουταλιές στη λαμαρίνα , αφήνοντας αρκετό χώρο ανάμεσα στα μπισκότα γιατί απλώνουν πολύ. Με το κουτάλι απαλά ισιώνουμε τα μπισκότα, πατώντας τα προς τα κάτω.

Ψήνουμε για περίπου 12'. Όταν τα βγάλουμε από τον φούρνο, πρέπει να είναι μαλακά, ίσα να έχουν σφίξει. Τα αφήνουμε να σταθούν για 10' στη λαμαρίνα, γιατί αλλιώς διαλύονται. Στη συνέχεια τα μεταφέρουμε σε σχάρα να κρυώσουν τελείως!

Τα μπισκότα τώρα είναι έτοιμα και περιμένουν... Να τα απολαύσεις!



**Καλή Επιτυχία
& Καλή σας όρεξη !!!**

Προτείνετέ μας και στους φίλους σας...

Γενοβέφα & Ελένη Πολύμου