

Συνταγή για κρέπες

Υλικά

- 1 αβγό
- 1 φλιτζάνι γάλα
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι αλεύρι
- 2 κουταλιές της σούπας λιωμένο βούτυρο ή μαργαρίνη ή λάδι
- Υλικά για γέμιση (μερέντα, τριμμένο μπισκότο, μπανάνες, μέλι, μαρμελάδα κ.ά.)



Εκτέλεση

1. Χτυπάμε καλά το αβγό, προσθέτουμε το γάλα, το αλάτι, τη ζάχαρη το αλεύρι και το λιωμένο βούτυρο. Σκεπάζουμε τον χυλό και τον αφήνουμε για 30 λεπτά να «ξεκουραστεί».
2. Σε αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε μια μικρή ποσότητα της ζύμης (ίσα να καλύπτει το τηγάνι), και μόλις ψηθεί από κάτω, τη γυρίζουμε με σπάτουλα.
3. Αφήνουμε για λίγο να ψηθεί και από την άλλη πλευρά και τη βγάζουμε από το τηγάνι.
4. Μπορούμε να τη γεμίσουμε με ό,τι θέλουμε ή να τη φάμε έτσι ή να τη βάλουμε στο φούρνο για να λιώσει η γέμιση.

Συνταγή για τρούφες

ΥΛΙΚΑ (για 10-12 τρούφες)

- 1 κουτί μπισκότα morning coffee
- 1/3 του ποτηριού γάλα
- 2 κουταλιές ζάχαρη άχνη
- 1 κουταλιά κακάο
- 1 κουταλιά σκόνη σοκολάτας
- 2 κουταλιές ανθόνερο
- 1 κουταλιά κονιάκ
- τρούφα σοκολάτας ή ινδοκάρυδο
- 10-12 χάρτινες φόρμες



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Άλεσε τα μπισκότα ή σπάσε τα με το χέρι σε πάρα πολύ μικρά κομματάκια και βάλε τα σε μια λεκάνη.
2. Πρόσθεσε στα αλεσμένα μπισκότα το γάλα, τη ζάχαρη άχνη, το κακάο, τη σκόνη σοκολάτας το ανθόνερο και το κονιάκ.
3. Ζύμωσε τα υλικά καλά με το χέρι.
4. Πάρε λίγη ζύμη και πλάσε μπαλίτσες.
5. Τύλιξε τις μπαλίτσες σε τρούφα σοκολάτας ή ινδοκάρυδο.
6. Βάλε τις τρούφες σε χάρτινες φόρμες.

Λίγα μυστικά ακόμα

Καλό είναι, όταν θα φτιάξετε τις τρούφες, να τις τοποθετήσετε για λίγη ώρα στο ψυγείο

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

ΥΛΙΚΑ

- πίτες ελληνικές στρογγυλές
- σάλτσα ντομάτας
- ρίγανη
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- τυριά
- ζαμπόν
- άλλα υλικά της επιλογής σας (καλαμπόκι, πιπεριές, ντομάτες, φέτα, ελιές, μανιτάρια)



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αλείφουμε το ταψί μας με λάδι ή βούτυρο ή μπορείτε αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε αντικολλητικό χαρτί.
2. Ετοιμάζουμε τη σάλτσα ντομάτας προσθέτοντας μέσα λίγο ελαιόλαδο, ρίγανη και αλάτι και την ανακατεύουμε.
3. Κόβουμε το ζαμπόν και τα άλλα υλικά σε μικρά κομματάκια.
4. Τρίβουμε τα τυριά στον τρίφτη ή τα κόβουμε σε μικρά κομματάκια.
5. Τοποθετούμε την πίτα πάνω στο αντικολλητικό χαρτί και βάζουμε από πάνω της λίγο ελαιόλαδο, τη σάλτσα ντομάτας (1-2 κουταλιές) και την απλώνουμε.
6. Βάζουμε πάνω από τη σάλτσα τα τυριά και τέλος το ζαμπόν και τα άλλα υλικά της επιλογής μας.
7. Αφήνουμε την πίτσα στο φούρνο για 10-15 λεπτά και είναι έτοιμη.