

RECETTES GRECQUES DE NOEL

FACILES ET DELICIEUX!

MARIA NIOTI, 13 ANS



VASILOPITA/ПИРОГ- ВАМПИР



EXECUTION:

Préchauffez le four à 180 ° C à l'air.

Versez le beurre, la tige dans le mélangeur et frappez bien le fil jusqu'à ce que le beurre soit ramolli, environ 2-3 minutes.

Ensuite, nous arrêtons le coup, nettoyons les parois latérales avec une spatule ou une marjolaine, continuons à frapper pendant 5 minutes supplémentaires et laissons de côté.

Dans un petit mélangeur de mue, ajoutez le sucre, le maslet, le mastic, la noix de muscade, 2 cuillères à soupe. de notre farine et nous avons très bien battu. (Si nous utilisons de la vanilline et non de l'extrait, ajoutez-le au mutile)



Lorsque le mélange devient en poudre, ajoutez-le à la poubelle du mixeur.

Versez le jus d'orange, l'extrait de vanille et cognez dans le bac à basse vitesse.

Versez un œuf. Avec celui absorbé, nous lâchons le suivant.

Enlevez la poubelle du mélangeur et versez-la dans la poubelle et du lait en remuant légèrement avec une marjolaine.

Dans un bol, mélanger les 400 g. fariner avec la levure et ajouter au bol en mélangeant légèrement avec un souci.

Nous beurrans très bien un gâteau rond à fond amovible de 25 cm de diamètre.

Verser le mélange là pour notre gâteau et bien tartiner avec une spatule.

Cuire au four pendant 45 minutes sur le gril.

Avant de cuire nous n'oublions pas de mettre la farine !!!

Une fois prêt, saupoudrer de sucre et servir!

MELOMAKARONA



EXECUTION

Pour le sirop



Mettez les ingrédients du sirop à ébullition, à l'exception du miel.

Notez que nous devons démarrer le sirop 3-4 heures avant de commencer la préparation du melomakarona pour éviter qu'il ne refroidisse lorsque nos melomakarones sortent du four.

Une fois que le sirop a commencé à bouillir, nous le retirons du feu et ajoutons le miel. Mélangez et laissez le sirop refroidir.

Pour melomakarona

Préchauffez le four à 190 ° C à l'air.

Ensuite, mettez tous les ingrédients du mélange 1 dans un grand bol et mélangez-les avec un bon fil.

Dans un deuxième bol, mélanger les ingrédients du mélange 2.

Ajoutez le mélange avec les ingrédients liquides au mélange avec les solides et mélangez très doucement avec les mains pendant très peu (au plus pendant 10 secondes) pour éviter de couper le mélange.

Placez le melomakarona dans une forme uniforme (3-4 cm de diamètre, 30 g chacun) et faites cuire pendant environ 20-25 minutes jusqu'à ce qu'il devienne croustillant et ait une belle couleur.

Une fois prêt, ajoutez le melomakarona chaud au sirop froid et laissez agir pendant 10 à 15 secondes. Puis filtrer et saupoudrer de miel et de noix.



BON APPÉTIT!

ХОРОШИЙ АППЕТИТ!