

# Γρήγορα και εύκολα προφιτερολάκια με μπανάνα και σοκολάτα από το Cookoo.gr!!

Τόσο νόστιμα που θα γλείφουν και τα κουταλάκια!!!

Σιγουρέψου ότι έχεις:

Για την κρέμα:

250 γρ. Βιτάμ σε θερμοκρασία δωματίου

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα

250 γρ. ρόφημα σοκολάτας

Μπανάνες σε φετάκια

Ξεκινάμε!

1Χτύπησε σε ένα μίξερ το βιτάμ, το ζαχαρούχο γάλα και το ρόφημα σοκολάτας για 5 λεπτά.

2Πάρε τώρα έξι ωραία μπολ και βάλε στον πάτο 2-3 κουταλιές από το μείγμα.

3Πρόσθεσε τώρα 7 φέτες μπανάνα σε κάθε ένα από αυτά και στη συνέχεια γέμισε τα μπολ πάλι με κρέμα.

4Βάλε το γλυκό στο ψυγείο να κρυώσει καλά καλά και αυτό ήταν!  
Τα προφιτερολάκια με μπανάνα είναι έτοιμα για σερβίρισμα.

Καλή όρεξη!

<http://cookoo.gr/γλυκά/προφιτερολάκια-με-μπανάνα>

---

## Η μηλόπιτα της... τεμπέλας!

## **Υλικά:**

**5-6 μήλα**

**1 κούπα ζάχαρη**

**200 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη**

**1 κ.σ. κανέλλα**

**5 αυγά**

**1 κούπα ζάχαρη**

**3 βανίλιες**

**1 1/2 κούπα αλεύρι που φουσκώνει μόνο του.**

## **Εκτέλεση:**

**Βουτυρώνετε το ταψί. Πλένετε και καθαρίζετε τα μήλα, τα κόβετε σε φέτες και τα απλώνετε στο ταψί έτσι ώστε να καλυφθεί όλη του η επιφάνεια.**

**Σε ένα τηγανάκι λιώνετε το βούτυρο, τη ζάχαρη και την κανέλλα και περιχύνετε με το μίγμα αυτό τα μήλα.**

**Σε ένα μπολ χτυπάτε τα αυγά με τη ζάχαρη να αφρατέψουν, προσθέτετε τη βανίλια και το αλεύρι και χτυπάτε για λίγο ακόμα.**

**Ρίχνετε και αυτό το μίγμα στο ταψί με τα μήλα. Ψήνετε στους 180° για 35-40 λεπτά.**

**Συνταγή: <http://www.sintagespareas.gr/>**

**<http://www.mama365.gr/11813/oi-5-kalyteres-syntages-gia-mhlopites.html>**

---

# Μπανάνες με σοκολάτα! Εύκολο και γρήγορο απο το Chefoulis.gr !!

<http://chefoulis.gr/μπανάνες-με-σοκολάτα/>

ΑπόEua, 27/05/2013

Ένα διαφορετικό γλυκό πολύ γρήγορα και απλά!

Χρόνος προετοιμασίας: 10λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 5λεπτά

Υλικά:

Μπανάνες – 5 μεγάλες κομμένες σε ροδέλες

Βούτυρο – 3 κουταλιές σούπας

Ζάχαρη – 2 κουταλιές της σούπας

Γκραν μαρνιέ – 4 κουταλιές σούπας (λικέρ πορτοκαλιού)

Κρέμα γάλακτος – 1 φλυτζάνι τσαγιού

Κουβερτούρα – 120 γρ

Πορτοκάλι – 1 μόνο τον χυμό του

Οδηγίες:

Βουτυρώνουμε ένα πυρέξ και βάζουμε τις μπανάνες κομμένες σε ροδέλες , τις πασπαλίζουμε με ζάχαρη και το βούτυρο σε κομματάκια...

Διαβάστε την συνέχεια της συνταγής στο:

<http://chefoulis.gr/μπανάνες-με-σοκολάτα/>

---

# Σοκομπανάνα με πραλίνα φουντουκιού!! Πανεύκολη σοκολατολιχουδιά από το mama365.gr

Υλικά:

2 μπανάνες

Μερέντα ή σοκολάτα της αρεσκείας σας

Τριμμένο φουντούκι, καρύδι, μπισκότο ή αμύγδαλο

Εκτέλεση:

Κόβετε κατά μήκος τις μπανάνες στη μέση και τις βάζετε σε ένα πιάτο. Από πάνω απλώνετε όση μερέντα ή τριμμένη σοκολάτα θέλετε.

Βάζετε το πιάτο στον φούρνο μικροκυμάτων για 10 δευτερόλεπτα.

Πριν σερβίρετε μπορείτε αν θέλετε να γαρνίρετε με τριμμένο φουντούκι, καρύδι, μπισκότο ή αμύγδαλο.

– See more at: <http://www.mama365.gr/10815/5-syntages-gia-glyka-toy-leptoy.html#sthash.1aIDH0bU.dpuf>

<http://www.mama365.gr/10815/5-syntages-gia-glyka-toy-leptoy.html>

---

# Γρήγορο γλυκό με γιαούρτι και γλυκό κουταλιού απο το

# [mama365.gr!!!](http://www.mama365.gr)

Υλικά:

1 ζαχαρούχο γάλα

1κ. στραγγιστό γιαούρτι

Χυμό από μισό λεμόνι ή πορτοκάλι και το αντίστοιχο ξύσμα

1 πακέτο μπισκότα Digestive

Γλυκό του κουταλιού της αρεσκείας σας

Εκτέλεση:

Θρυμματίζετε τα μπισκότα στο μπλέντερ και τα μοιράζετε σε μπολ ή σε τέσσερα μεγάλα ποτήρια κρασιού (ή σε 6 μικρότερα μπολάκια). Σε μπολ ανακατεύετε το γιαούρτι και το ζαχαρούχο γάλα και προσθέτετε έπειτα εκεί το ξύσμα και τον χυμό, ανακατεύοντας πολύ καλά.

Μοιράζετε το μείγμα στα μπολ ή στα ποτήρια πάνω από το μπισκότο. Αν έχει περισσέψει μπισκότο μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για γαρνίρισμα. Βάζετε τα ποτήρια στο ψυγείο για λίγη ώρα μέχρι να κρυώσουν.

Σερβίρετε ρίχνοντας πάνω από το κάθε ποτήρι μια μεγάλη κουταλιά από το αγαπημένο σας γλυκό κουταλιού.

Συνταγή: [thekmprojects.blogspot.gr](http://thekmprojects.blogspot.gr)

<http://www.mama365.gr/10815/5-syntages-gia-glyka-toy-le-ptoy.html#sthash.5fS4YXCA.dpuf>

---

# Πουράκια με φύλλο σφολιάτας, πραλίνα, μήλο & αμύγδαλα από τις «Γλυκιές Συνταγές» και την Nestle!!

## Υλικά

- 1 φύλλο σφολιάτας
- 1 κουβερτούρα NESTLE DESSERT Πραλίνα
- 1/2 μήλο Golden
- 1 κρόκο αυγού
- 15γρ. ζάχαρη άχνη
- 30γρ. αποφλοιωμένα αμύγδαλα

## Εκτέλεση

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C βαθμούς. Κόβετε το φύλλο σε 8 λωρίδες. Τις τοποθετείτε σε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος. Λιώνετε την κουβερτούρα σε ένα μικρό μπολ σε μπεν μαρί ή φούρνο μικροκυμάτων για να μπορέσετε να αλείψετε εύκολα μετά τα σφολιατάκια. Τρυπάτε το φύλλο με ένα πιρούνι και αλείψτε με ένα πινέλο με τη μισή λιωμένη σοκολάτα. Προσθέστε το μήλο σε κομματάκια και τυλίξτε τα. Αλείψτε τα σφολιατάκια με τον κρόκο, πασπαλίστε τη ζάχαρη και προσθέστε τα αμύγδαλα. Ψήστε στο φούρνο για 10 λεπτά. Αφήστε να κρυώσουν λίγο και βουτήξτε την άκρη στην υπόλοιπη λιωμένη κουβερτούρα. Τοποθετήστε στο ψυγείο για 10

**λεπτά.**

**Η Συμβουλή του Σεφ: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και κουβερτούρα ή κουβερτούρα Γάλακτος αντί για Πραλίνα**

<https://www.glikessintages.gr/recipe/-pourakia-fullo-sfoliatas-pralina-milo-amugdala>

---

## **Λικέρ ρόδι από την Αργυρώ μας!**

Η υπέροχη γεύση του ροδιού στο ποτήρι σας.

### **Υλικά συνταγής**

6 ρόδια καθαρισμένα  
1/2 λίτρο κονιάκ  
1 λίτρο τσίπουρο ή βότκα  
600 γραμμ. ζάχαρη  
1 ξύλο κανέλας

### **Εκτέλεση**

1. Αφού καθαρίσουμε τα ρόδια, τα τοποθετούμε σε ένα γυάλινο δοχείο που κλείνει αεροστεγώς. Στη συνέχεια προσθέτουμε το κονιάκ, το τσίπουρο και τη ζάχαρη, καθώς και το ξύλο κανέλας.
2. Αφήνουμε το λικέρ να ωριμάσει για 20-25 ημέρες ανακινώντας τακτικά το γυάλινο δοχείο για να λιώσει η ζάχαρη.
3. Το σουρώνουμε σε διπλό τουλπάνι και το μοιράζουμε σε

μπουκάλια του λικέρ.

4. Αν θέλουμε να εντυπωσιάσουμε περισσότερο προσθέτουμε στο λικέρ 2 κ.σ. γρεναδίνη (υπάρχει στα σούπερ-μάρκετ και στις κάβες ποτών) για ν' αποκτήσει βαθύ ρόδινο χρώμα

<http://www.argiro.gr/Recipe/λικέρ-ρόδι>

---

## Φραουλικέρ της Αργυρώς!

Υλικά συνταγής

500 γραμμ. φράουλες ώριμες

500 γραμμ. ζάχαρη

1 λίτρο vodka

Φρέσκο δυόσμο και τριμμένο πάγο για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

Διαλέγουμε φράουλες ώριμες και γερές, τις πλένουμε καλά και αφαιρούμε το κοτσάνι.

Αλέθουμε σε πουρέ τις φράουλες και τη ζάχαρη και προσθέτουμε τη vodka ή όποιο άλλο ποτό θέλουμε. Ταιριάζει πολύ το κονιάκ αλλά σκουραίνει το χρώμα.

Επίσης μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τζιν, λευκό ρούμι και γκράπα.

Το παγώνουμε καλά και το διατηρούμε στο ψυγείο μας.

Extra tips επιτυχίας:

Διαλέγουμε πολύ ώριμες και γερές φράουλες

Φροντίζουμε να πολτοποιήσουμε πολύ καλά τις φράουλες στο

μπλέντερ

<http://www.argiro.gr/Recipes/Γλυκά/φραουλολικέρ-της-αργυρώς>

---

## Υπέροχο Limoncello απο την Αργυρώ!!

<http://www.argiro.gr/Recipe/limoncello>

Φτιάξτε μόνοι σας το πιο δροσερό λικέρ με ελάχιστα υλικά και σερβίρετέ το μετά από γεύμα. Είναι απλά τέλειο!

Υλικά

10 βιολογικά λεμόνια

1 λίτρο αλκοόλ

500 γρ. ζάχαρη

500 γρ. νερό

Εκτέλεση

Πλένουμε καλά τα λεμόνια και αφαιρούμε με κοφτερό μαχαίρι μόνο την εξωτερική κίτρινη φλούδα και την βάζουμε σε αποστειρωμένο γυάλινο βάζο. Περιχύνουμε με το αλκοόλ και σφραγίζουμε. Αφήνουμε να μείνει από 3 έως 10 ημέρες. Όσο περισσότερο μείνει, τόσο πιο ωραίο γίνεται.

Βάζουμε τη ζάχαρη και το νερό σε κατσαρόλα και ανακατεύουμε. Από την ώρα που θα βράσει, συνεχίζουμε και βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 3-5'. Αφήνουμε να κρυώσει.

Σε τουλπάνι σουρώνουμε το αλκοόλ που πλέον είναι κατακίτρινο

και αφαιρούμε τις φλούδες. Προσθέτουμε το σιρόπι και ανακατεύουμε.

Ισομοιράζουμε σε 2 αποστειρωμένα μπουκάλια. Το αφήνουμε να ωριμάσει για 10 ημέρες και το σερβίρουμε πάντα παγωμένο.

Extra tips επιτυχίας:

Αφαιρούμε μόνο την εξωτερική κίτρινη φλούδα, όχι το άσπρο μέρος

Αφήνουμε να γίνει η εκχύλιση από 3 έως 10 ημέρες σε σκοτεινό και δροσερό μέρος

Αφού κρυώσει το σιρόπι προσθέτουμε το αλκοόλ αρωματισμένο

---

## Γεμιστό σουφλέ με δαμάσκηνο, από την Αργυρώ μας!

Σοκολάτα με δαμάσκηνο, ένας συνδυασμός ακαταμάχητος. Είναι από τα γλυκά που τρώγονται ζεστά και αμέσως μόλις βγουν από το φούρνο, γιατί μετά χάνει τον όγκο του αλλά παραμένει φανταστικό στη γεύση.

### **Υλικά**

225 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα (κομμένη σε κομματάκια)

110 γραμμ. βούτυρο

1 κ.σ. κονιάκ

4 μεγάλα αυγά χωρισμένα

1/2 φλ. τσαγιού ζάχαρη

λίγη άχνη για γαρνίρισμα

### **Για τη σάλτσα δαμάσκηνο**

250 γραμμ. δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι

1 φλ. τσαγιού κονιάκ

1 φλ. τσαγιού νερό

1 φλ. τσαγιού κρέμα γάλακτος (χτυπημένη σε παχύρρευστη μορφή)

### **Εκτέλεση**

Βράζουμε τα δαμάσκηνα με το νερό σε χαμηλή φωτιά για 20' (να μη λιώσουν, απλά να φουσκώσουν). Ρίχνουμε μέσα το κονιάκ και τ' αφήνουμε να κρυώσουν. Κόβουμε τα μισά δαμάσκηνα στα 4 και τα υπόλοιπα τα ρίχνουμε στο μίξερ και τα πολτοποιούμε. Τέλος, χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε παχύρρευστη μορφή σαν γιαούρτι και αναμειγνύουμε με τον πουρέ δαμάσκηνου. Διατηρούμε τη σάλτσα δροσερή. Σε μπεν μαρί λιώνουμε το βούτυρο και τη σοκολάτα. Αφού λιώσουν, αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε το κονιάκ. Τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν ελαφρά.

Χτυπάμε στο μίξερ τους κρόκους με τη ζάχαρη για 6'-7', ν' αφρατέψουν καλά. Προσθέτουμε τα κομμένα δαμάσκηνα. Χτυπάμε τ' ασπράδια σε μαρέγκα μέχρι να σχηματίσουν απαλές κορυφές. Προσθέτουμε 2-3 κ.σ. χτυπημένο ασπράδι στο μείγμα σοκολάτας. Με κοφτές κινήσεις ανακατεύουμε το μείγμα μ' ένα κουτάλι, να αραιώσει η υφή του. Προσθέτουμε την υπόλοιπη μαρέγκα και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί το μείγμα σουφλέ. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170°C σε αέρα. Βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε με κακάο ένα πυρίμαχο σκεύος για σουφλέ ή μία φόρμα δαχτυλίδι 20 εκ. Ψήνουμε το σουφλέ για 20' στη μεσαία σχάρα, σε αέρα. Αφήνουμε ελαφρά να κρυώσει για να ξεφορμάρουμε (αν ψήσουμε σε φόρμα δαχτυλίδι). Αν ψήσουμε σε πυρίμαχο, το σερβίρουμε καυτό χωρίς να ξεφορμάρουμε. Πασπαλίζουμε με άχνη ή κακάο και περιχύνουμε με τη σάλτσα δαμάσκηνο.

μερίδες 8

Χρόνος Προετοιμασίας 15 λεπτά

Χρόνος ψησίματος 20 λεπτά

<http://www.argiro.gr/Recipe/γεμιστό-σουφλέ-με-δαμάσκηνο>