

Μπισκότα του Άι Βασίλη



Στα υλικά του δοχείου προσθέτουμε
340 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

Ρίχνουμε όλα τα υλικά στο κάδο του μίξερ και ανακατεύουμε να ενωθούν καλά. Βάζουμε τη μίμη στο ψυγείο για 30'. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς με αντιστάσεις και στρώνουμε με λαδόκολλα 1 μεγάλο ταψί. Πλάθουμε τη μίμη σε μισαλάκια και ψήνουμε τα μπισκότα για 20' ιδερίσου.

Χριστουγεννιάτικα brownies



Επιπλέον υλικά: 250 γρ. βούτυρο
4 μεγάλα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς και βουτυρώνουμε ένα ταψί 21 εκ. Βάζουμε το υδρεχόμενο του δοχείου σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα αυγά και το ηωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε καλά. Αδειάζουμε το μίγμα στο ταψί και το ψήνουμε για 35'.

Ειδέαια σοκολάτα της κας Κλάους



Για κάθε κούπα χρειαζόμαστε επιπλέον
250 ml γάλα

Αδειάουμε το ιδεμεχόμενο του δοχείου σε ένα μεγάλο μισοί και ανακατεύουμε καλά. Βάρομε 4 κουταλιές αιώ το μίγμα σε κούπα. Ζεσταίνουμε το γάλα και το αδειάουμε στην κούπα. Ανακατεύουμε μνηρά. Αιδοηκείουμε το υιόλουα μίγμα σε εκείος υου κλείνει αεροστεγώς.

Ταραυδομτοιύλες



Καλες γιορτές με υγεία, αγάπη
και αμέτρητες όμορφες στιγμές!