



Recipe



Xmas



Book

By

MamaTsita



Κουραμπιέδες



Υλικά

250 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
100 γρ. ζάχαρη άχνη (κοσκινισμένη) + έξτρα για το πασπάλισμα
1 κρόκο αυγού
1 κ.σ. κονιάκ
300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ. (κοσκινισμένο)
1 κ.γλ. baking powder
1-2 κ.σ. ροδόνερο (προαιρετικά)

1. Στον κάδο του μίξερ χτυπάω το βούτυρο με την ζάχαρη άχνη για 10 περίπου λεπτά, μέχρι το μείγμα να γίνει σαν κρέμα.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Το βούτυρο πρέπει να έχει μείνει αρκετή ώρα εκτός ψυγείου και να είναι αρκετά μαλακό. Σημαντικό ρόλο παίζει επίσης η άχνη να είναι κοσκινισμένη.
2. Στη συνέχεια προσθέτω τον κρόκο αυγού και το κονιάκ και συνεχίζω το χτύπημα μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί.
3. Συνεχίζω προσθέτοντας αρχικά το μισό αλεύρι, μετά το baking powder και στο τέλος το υπόλοιπο.
4. Μόλις σχηματιστεί η ζύμη την μεταφέρω στον πάγκο και ξεκινώ να δίνω σχήμα στους κουραμπιέδες. Στο σημείο αυτό μπορούν να προστεθούν στη ζύμη μερικά αμύγδαλα ψιλοκομμένα, τα οποία έχουν ψηθεί (ολόκληρα) στο φούρνο για 3-4 λεπτά.
ΠΡΟΣΟΧΗ: πριν μπουν τα αμύγδαλα στη ζύμη θα πρέπει να έχουν κρυσώσει καλά
5. Πλάθω τη ζύμη σε μικρές μπαλίτσες μεγέθους ενός καρυδιού και πιέζω ελαφρά με τον αντίχειρα μου έτσι ώστε να δημιουργήσω ένα απαλό βαθούλωμα. Αυτό θα βοηθήσει την άχνη να κάθεται καλύτερα στο μπισκότο. Για κουραμπιέδες σε σχήμα μισοφέγγαρο χρησιμοποιώ αντίστοιχο κουπ πατ.
6. Τοποθετώ τους κουραμπιέδες στο ρηχό ταψί του φούρνου στο οποίο έχω στρώσει αντικολλητικό χαρτί ψησίματος και ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς στον αέρα για 15 περίπου λεπτά, μέχρι να αρχίσουν να ροδίζουν ελαφρά.
7. Μόλις ψηθούν τους μεταφέρω σε σχάρα και μόλις κρυσώσουν ελαφρά τους πασπαλίζω ελαφρά με ζάχαρη άχνη και μόλις κρυσώσουν για τα καλά τους προσθέτω ακόμα περισσότερη. Στο σημείο που οι κουραμπιέδες είναι πάνω στη σχάρα κι ενώ είναι ακόμα ζεστοί, μπορείς αν θέλεις να τους ραντίσεις με το ροδόνερο.



Μελομακάρονα με Κράνμπερι



για το σιρόπι

- 2 κούπες νερό
- 2 κούπες ζάχαρη
- 1 φλούδα πορτοκάλι
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 1 κ σ μέλι +έξτρα για το πασπάλισμα

για τα μελομακάρονα

- 1 & 1/2 κούπα αραβοσιτέλαιο
- 1 κούπα ελαιόλαδο
- 1 κούπα χυμό πορτοκάλι
- 1 κ γλ σόδα μαγειρική

Υλικά

- 1 σφηνάκι κονιάκ
- 1 κ σ κανέλα τριμμένη
- 1/2 κ γλ γαρύφαλλο τριμμένο
- 1/2 κ γλ μοσχοκάρυδο τριμμένο
- ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 1 κούπα ζάχαρη άχνη
- 2 κούπες σιμιγδάλι ψιλό
- 3 κούπες αλεύρι μαλακό
- 1 κ γλ baking powder
- 1/2 κούπα κράνμπερι (προαιρετικά)
- καρύδια χοντροκοπανισμένα

- Ξεκινώ με το σιρόπι. Τοποθετώ όλα τα υλικά σε μια κατσαρόλα (εκτός του μελιού) και βράζω το σιρόπι για 2 λεπτά (από την ώρα που θ' αρχίσει να κοχλάζει). Μετά τα δύο λεπτά αποσύρω το σιρόπι από την φωτιά, προσθέτω το μέλι κι ανακατεύω. Αφήνω το σιρόπι να κρυώσει.
- Σε ένα βαθύ μπολ ρίχνω το αραβοσιτέλαιο και το ελαιόλαδο κι ανακατεύω απαλά.
- Στην κούπα με το χυμό πορτοκάλι προσθέτω τη σόδα κι ανακατεύω.
- Ρίχνω τον χυμό στα έλαια και συνεχίζω προσθέτοντας το κονιάκ, όλα τα μπαχαρικά και το ξύσμα. Ανακατεύω απαλά.
- Στη συνέχεια προσθέτω την άχνη και το σιμιγδάλι. Ανακατεύω με το χέρι.
- Μόλις το μίγμα ομογενοποιηθεί προσθέτω εναλλάξ και σιγά σιγά το αλεύρι με το baking.
- Ζυμώνω απαλά για να ομογενοποιήσω κι αυτό το μίγμα.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Ζυμώνουμε όσο πιο απαλά γίνεται για να μην βγάλει το μίγμα τα έλαια του.
- Παίρνω ένα κομμάτι από την ζύμη, σε μέγεθος καρυδιού στο χέρι μου, τοποθετώ δύο με τρία κράνμπερι και πλάθω τη ζύμη κλείνοντας μέσα τα κράνμπερι.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Πλάθουμε ισομεγέθη μελομακάρονα για να έχουμε επιτυχία στο ψήσιμο.
- Χαράζω απαλά την επιφάνεια με ένα πιρούνι κάνοντας το κλασσικό σχέδιο.



Χριστουγεννιάτικο ζεστό κρασί – Gluhwein



Υλικά

- 1 λίτρο κόκκινο ξηρό κρασί
- 50 γρ. καστανή ζάχαρη
- 8 -10 γαρύφαλλα
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 3 αστεροειδείς γλυκάνισοι
- 1 πορτοκάλι
- 1 μήλο

- 1.** Κόβω ένα πορτοκάλι σε ροδέλες .
Σε ένα δεύτερο ολόκληρο πορτοκάλι μπήγω τα καρφάκια γαρύφαλλο.
Tip: μπήγοντας τα καρφάκια γαρύφαλλο πάνω στο πορτοκάλι γίνεται πιο εύκολα η διαδικασία αφαίρεσης τους από το μείγμα.
- 2.** Σε μια κατσαρόλα ρίχνω το κρασί και στη συνέχεια προσθέτω όλα τα υπόλοιπα υλικά.
Τη ζάχαρη, τις ροδέλες του πορτοκαλιού, το πορτοκάλι με τα γαρύφαλλα, τον αστεροειδή γλυκάνισο, τα ξυλάκια κανέλας κι ένα μήλο από το οποίο έχω αφαιρέσει τα κουκούτσια του κι έχω κόψει σε ροδέλες επίσης.
- 3.** Ανάβω το μάτι της κουζίνας σε χαμηλή προς μέτρια θερμοκρασία .
Σε μια κλίμακα από το 1 έως το 7, σιγοβράζω για τουλάχιστον 20 λεπτά στο ζμηση, μέχρι το κρασί να αχνίζει και να αρωματιστεί από τα φρούτα και τα μπαχαρικά.
- 4.** Όταν είναι η ώρα για το σερβίρισμα, αφαιρώ τα μπαχαρικά (και το πορτοκάλι με τα γαρύφαλλα) από την κατσαρόλα και σερβίρω το κρασί μαζί με τις ροδέλες των φρούτων.



Χριστουγεννιάτικη γέμιση



Υλικά

600 γρ κιμά (300 μοσχαρίσιο, 300 χοιρινό)

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

100 γρ μανιτάρια

1 ποτήρι μαυροδάφνη

100 γρ κάστανα βρασμένα

1 μήλο κομμένο σε κύβους

2 κ σ κουκουνάρι

2 κ σ κράνμπερι

ξύσμα από 1 πορτοκάλι

1 κ γλ μοσχοκάρυδο

1 κ γλ κανέλα

αλάτι-πιπέρι

ελαιόλαδο

150 γρ. κολοκύθα κομμένη σε κομμάτια (προαιρετικά)

500 γρ ρύζι μακρύκκοκο parboiled

1. Σ' ένα βαθύ αντικολλητικό σκεύος με καπάκι, σοτάρω στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι και μόλις καραμελώσει προσθέτω τον κιμά.
2. Τον σοτάρω αρκετά καλά μέχρι να πάρει χρώμα και στη συνέχεια προσθέτω τα μανιτάρια. Λίγο ακόμη σοτάρισμα και στη συνέχεια σβήνω με την μαυροδάφνη κι ανακατεύω μέχρι να απορροφηθεί.
3. Συνεχίζω προσθέτοντας τα κάστανα, το μήλο, το κουκουνάρι, τα κράνμπερι και το ξύσμα. Αλατοπιπερώνω και προσθέτω τα μπαχαρικά. Σ' αυτή την φάση, ή αφήνω την γέμιση να κρυώσει και στη συνέχεια γεμίζω τη γαλοπούλα, ή προσθέτω δύο ποτήρια χλιαρό νερό, σκεπάζω το σκεύος και σιγοβράζω τη γέμιση για 15 λεπτά περίπου.
4. Στο μεταξύ ετοιμάζεις το ρύζι σύμφωνα με τις οδηγίες βρασμού που αναγράφονται στη συσκευασία.
5. Όταν το ρύζι είναι έτοιμο το τοποθετώ σε φόρμα και το πιέζω ελαφρά μ' ένα κουτάλι. Το αφήνω για ένα με δυο λεπτά να σταθεροποιηθεί και το ξεφορμάρω στην πιατέλα που θα σερβίρω.
6. Στρώνω περιμετρικά αλλά και στο κέντρο τη γέμιση.



Τάρτα με πράσα



Υλικά

2 φύλλα ζύμης κουρού
150 γρ. μπέικον
2 πράσα
1 κρεμμύδι
αλάτι – πιπέρι
200 γρ. τριμμένα κίτρινα
τυριά

2 κ.σ. πεκορίνο τριμμένο
για την μπεσαμέλ
30 γρ. βούτυρο
1 κ.σ αλεύρι γ.ο.χ
1 κούπα γάλα
1/4 κ.γλ. μοσχοκάρυδο

- 1.** Ψιλοκόβω το μπέικον και το σοτάρω σε καλά ζεσταμένο βαθύ σκεύος. Το σοτάρω για ένα με δυο λεπτά (δεν θέλω να γίνει τραγανό), το αφαιρώ από το σκεύος και το μεταφέρω σε πιάτο.
- 2.** Κόβω τα πράσα κάθετα και σε λεπτές φέτες. Κόβω επίσης το κρεμμύδι στη μέση και σε λεπτές φέτες και τα σοτάρω όλα στο ίδιο σκεύος που είχα σοτάρει το μπέικον για 4-5 λεπτά περίπου. Προσοχή: τα πράσα και το κρεμμύδι θα πρέπει απλά να μαλακώσουν, όχι να αλλάξουν χρώμα.
- 3.** Προσθέτω αλάτι, πιπέρι και βάζω και πάλι μέσα το μπέικον. Ανακατεύω καλά αυτό το μείγμα και σβήνω τη φωτιά.
- 4.** Σε ένα κατσαρολάκι ετοιμάζω την μπεσαμέλ λιώνοντας το βούτυρο. Μόλις το βούτυρο λιώσει (προσοχή να μην αλλάξει χρώμα) προσθέτω το αλεύρι κι ανακατεύω. Στη συνέχεια προσθέτω λίγο λίγο το γάλα, ανακατεύοντας διαρκώς. Μόλις το μείγμα δέσει, προσθέτω τα διάφορα τριμμένα τυριά και το μοσχοκάρυδο κι ανακατεύω.
- 5.** Ρίχνω τη μπεσαμέλ στα πράσα κι ανακατεύω και πάλι καλά.
- 6.** Αλείφω με ελαιόλαδο την ταρτιέρα (στη βάση και τα πλαϊνά) και στρώνω τα φύλλα κουρού. Κόβω ότι περισσεύει από την ταρτιέρα. Σημείωση : τα κομμάτια της ζύμης που περίσσεψαν, μπορείς να τα στρώσεις στην βάση της τάρτας ή να τα κόψεις με εορταστικά κουπ πατ (δεντράκι, αστεράκι κλπ) και να στολίσεις με αυτά ένα μέρος της επιφάνειας της τάρτας.
- 7.** Προσθέτω τη γέμιση, την στρώνω και την πασπαλίζω με το τριμμένο πεκορίνο.
- 8.** Ψήνω την τάρτα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 στον αέρα για 30 περίπου λεπτά μέχρι η ζύμη αλλά και η επιφάνεια της τάρτας να αποκτήσουν ένα όμορφο χρυσαφένιο χρώμα. Σημείωση : ο χρόνος ψησίματος στο δικό σου φούρνο μπορεί να διαφέρει. Για αυτό αν η ζύμη δεν είναι έτοιμη σε 30 λεπτά, σκέπασε την επιφάνεια της τάρτας με ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο, για να διατηρήσει το χρυσαφένιο της χρώμα και δώσε λίγο ακόμα χρόνο στη ζύμη να ψηθεί.