

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



Υλικά

180 γρ. αλεύρι βρώμης ή ολικής αλέσεως

1 κ.γ. μπικίν πάουντερ

30 γρ. κακάο

150 γρ. φιστικοβούτυρο ή ανάλατο ζωικό βούτυρο

100 γρ. μέλι ή σιρόπι σφενδάμου

80 γρ. κομματάκια μαύρης σοκολάτας ή 40γρ.μαύρη και 40γρ. γάλακτος

50 ml (3-4 κ/λιές) γάλα της αρεσκείας σας

Προαιρετικά

χοντροκομμένα καρύδια

λίγη μαύρη σοκολάτα και χριστουγεννιάτικα διακοσμητικά για γαρνίρισμα

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C, στον αέρα.
2. Με ένα κουτάλι παίρνουμε μια ποσότητα από το μείγμα και την πλάθουμε σε στρογγυλά μπισκότα.
3. Ψήνουμε για 8 λεπτά.
4. Λιώνουμε λίγη μαύρη σοκολάτα και διακοσμούμε απο πάνω. Αν θέλουμε προσθέτουμε αμέσως μερικά χριστουγεννιάτικα διακοσμητικά!

ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ RUDOLPH



Υλικά

- 380 γρ. μαύρη σοκολάτα
- 150 γρ. φυτικό ή ζωικό ανάλατο βούτυρο
- 3 κουταλιές μέλι ή σιρόπι σφενδάμου
- 120 γρ. μπισκότα petit beurre ολικής αλέσεως, με το κάθε μπισκότο κομμένο σε 5-6 κομμάτια.

προαιρετικά

- 120 γρ. καρύδια
- λίγη λιωμένη μαύρη σοκολάτα

Εκτέλεση

1. Στρώνουμε τη βάση και τις άκριες ενός μικρού ταψιού με αντικολλητικό χαρτί.
2. Χρησιμοποιώντας μια κατσαρόλα, λιώνουμε προσεκτικά τη σοκολάτα, τον βούτυρο και το μέλι ή σιρόπι σφενδάμου.
3. Προσθέτουμε στο μείγμα τα κομμένα μπισκότα και τα καρύδια.
4. Αδειάζουμε το μείγμα στο ταψί και με ένα κομμάτι αντικολλητικό χαρτί το πιέζουμε να εφαρμόσει καλά σε αυτό και η επιφάνεια του γλυκού να γίνει πιο ομαλή.
5. Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο και το αφήνουμε για τρεις ώρες να σφίξει καλά.
6. Αφαιρούμε το γλυκό από το ψυγείο και το κόβουμε σε τετράγωνα κομματάκια.
7. Λιώνουμε λίγη μαύρη σοκολάτα και διακοσμούμε. Αν θελουμε προσθέτουμε χριστουγεννιάτικα διακοσμητικά.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΝΙΦΑΔΕΣ ΒΡΩΜΗΣ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



Υλικά

- 2 φλιτζάνια νιφάδες βρώμης
- 2 ώριμες μπανάνες
- 2 κ.σ. φιστικοβούτυρο
- 2 κ.σ. μέλι
- 100 γρ. μαύρη σοκολάτα σε κομματάκια

Προαιρετικά

- Καρύδια χοντροκομμένα
- Λίγη λιωμένη μαύρη σοκολάτα
- χριστουγεννιάτικα διακοσμητικά

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C, στον αέρα.
2. Σε ένα μπολ βάζουμε όλα τα υλικά και αφού πολτοποιήσουμε τις μπανάνες τις προσθέτουμε.
3. Ανακατεύουμε καλά.
4. Με ένα κουτάλι παίρνουμε από το μείγμα και γεμίζουμε τα χριστουγεννιάτικα κουπάτ μας. Αν δεν έχουμε, φτιάχνουμε στρογγυλά μπισκότα με τα χέρια.
5. Ψήνουμε για 8-10 λεπτά.
6. Γαρνίρουμε με λίγη λιωμένη μαύρη σοκολάτα και χριστουγεννιάτικα διακοσμητικά.