

# ΧΙΟΝΟΥΛΕΣ

## **ΧΙΟΝΟΥΛΕΣ**

Υπέροχες λαχταριστές χιονούλες που θα γλυκάνουν κάθε ουρανίσκο. Το ινδοκάρυδο και η μύρα είναι τα συστατικά που απογειώνουν το αποτέλεσμα. Εύκολη παρασκευή , όμορφη εμφάνιση και ιδιαίτερη γεύση είναι τα πιο δυνατά χαρακτηριστικά της συνταγής μας. Δοκίμασε τις χιονούλες μας και σίγουρα θα ενθουσιαστείς. Το καλό με αυτές τις Χιονούλες είναι πως είναι και νηστίσιμες και μπορείς να τις απολαύσεις ακόμη και μέσα στην Σαρακοστή.

## **ΥΛΙΚΑ**

500 γρ. αλεύρι Αφοι ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

150 ml. μύρα (1/2 κουτάκι)

200 ml. ηλιέλαιο ( ή καλαμποκέλαιο)

10 γρ. baking powder

1 βανίλια

100 γρ. καρύδια

## **για το σιρόπι**

250γρ. ζάχαρη (1 ποτήρι)

250 ml. νερό (1 ποτήρι)

1 μπολ Ινδοκάρυδο ( περίπου 250 γρ)

Αν θες μπορείς να διπλασιάσεις τις ποσότητες και να φτιάξεις περισσότερες Χιονούλες!

## **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

Για να κάνουμε τις χιονούλες πρώτα ξεκινάμε να κάνουμε τα “μπισκοτάκια” με τον εξής τρόπο. Βάζουμε πρώτα τα στεγνά υλικά και έπειτα προσθέτουμε το λάδι και την μύρα. Αν δεν θέλουμε να βάλουμε μύρα βάζουμε νερό. Ανακατεύουμε, φτιάχνουμε μπαλάκια και τα ψήνουμε.

Για να φτιάξουμε το σιρόπι, βάζουμε τη ζάχαρη στο κατσαρολάκι και το νερό και το αφήνουμε να γίνει σιρόπι. Τέλος βουτάμε όλα τα μπισκοτάκια μέσα στο σιρόπι και πασπαλίζουμε από πάνω με το ινδοκάρυδο.

NO



[bletsas.gr](http://bletsas.gr)