

Συνταγή για Μελομακάρονα με Μακαρόνια

Αλη
θιν
ά
Με
λομ
ακά
ρον
α
με
Μα
καρ
όνι
α
και
Μέ
λι.



Μία υπέροχη νηστίσιμη συνταγή που λατρεύουν τα παιδιά. Μπορείς να φτιάξεις πολλές διαφορετικές εκδοχές αλλά αυτή που αρέσει περισσότερο στα παιδιά είναι η σοκολατένια!

ΥΛΙΚΑ

300γρ. παιδικά ζυμαρικά.
3 κουταλιές μέλι
2 κουταλιές ταχίνι
2 κουταλιές κακάο
100 γρ. κοπανισμένα φουντούκια
100γρ. τριμμένη σοκολάτα υγείας
3 μπανάνες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζεις τα μακαρόνια al dente χωρίς αλάτι. Μέσα στο νερό προσθέτεις ένα κουταλάκι μέλι. Στραγγίζεις τα μακαρόνια και τα ξεπλένεις με κρύο νερό.

Σε ένα μεγάλο μπολ βάζεις τα μακαρόνια, το μέλι, το ταχίνι, το κακάο, τα φουντούκια και την τριμμένη σοκολάτα. Κόβεις τις μπανάνες σε μικρά κομμάτια και τις ανακατεύεις και αυτές μέσα στο μπολ.

Αντί για σοκολάτα, κακάο, φουντούκια και μπανάνες μπορείς να βάλεις σταφίδες, καρύδια, κανέλα και μήλο. Κρατάς τη βάση σταθερή με μακαρόνια, ταχίνι και μέλι και από εκεί και πέρα δημιουργείς τα μελομακάρονα που προτιμάς!

[ΔΕΣ ΚΙ ΑΛΛΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΟΥ ΕΥΤΥΧΗ ΕΔΩ](#)

