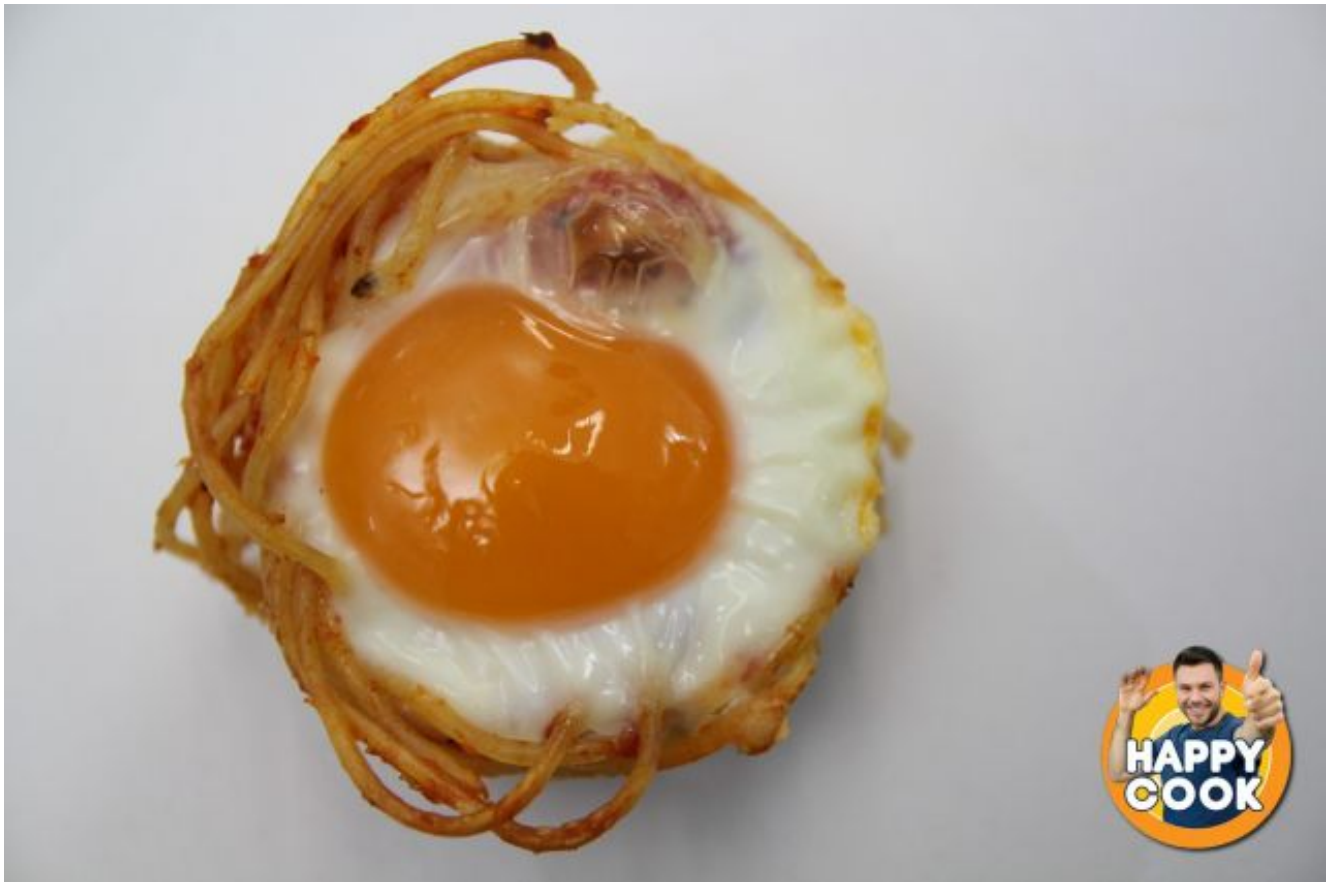


Μάφιν με μακαρόνια και αυγό



Σήμερα θα σου παρουσιάσω μια πολύ περίεργη συνταγή που είμαι σίγουρος πως δεν έχεις ξαναδεί. Είμαι επίσης σίγουρος πως δεν την έχεις ξανασκεφτεί. Σήμερα θα φτιάξουμε μάφιν με μακαρόνια και αυγό. Ξέρω πως αυτό και μόνο στο άκουσμα σου φαίνεται πολύ περίεργο αλλά θα δεις πως το αποτέλεσμα θα σε αποζημιώσει.

Υλικά:

½ πακέτο Μακαρόνια σπαγγέτι
1 μπολάκι Σάλτσα Ντομάτας
8 κουταλιές Ελαιόλαδο Ariston
12 αβγά
100 γρ. Τυρί κασέρι
1 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαϊών Saltic
Πιπέρι (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

Προθερμάνεις τον φούρνο στους 200 βαθμούς, Βάζεις μακαρόνια με σάλτσα στο ταψί για μάφιν, Ψήνεις στους 200 βαθμούς για 15 λεπτά, Ρίχνεις στα μακαρόνια σάλτσα ντομάτας, Πρόσθετες αλάτι και τριμμένο τυρί, Κάπου στη μέση της διαδικασίας συνεχίζεις να βάζεις στα μακαρόνια λίγο ασπράδι αυγού και τον κρόκο, Ψήνεις στους 180 βαθμούς για 10-15 λεπτά.



Tips:

- Τα πολύ φρέσκα αυγά είναι ιδανικά για ποσέ. Το ασπράδι θα μαζέψει πιο εύκολα χωρίς να σκορπίζει στο νερό.
- Για τέλειο βραστό αυγό χρησιμοποίησε τα πιο παλιά αυγά που έχεις. Ξεφλουδίζονται ευκολότερα.
- Μην ξεπλένεις τα μακαρόνια μετά το σούρωμα. Το άμυλο που περιέχουν τα μακαρόνια βοηθάει στο δέσιμο της σάλτσας.
- Για τέλειες μακαρονάδες προτίμησε να ρίξεις λίγο ωμό ελαιόλαδο στο τέλος αντί για τσιγαρισμένο βούτυρο ή λάδι.
- Μην βάζεις στο πιάτο τα μακαρόνια και από πάνω την σάλτσα. Ανακάτεψε την μακαρονάδα με την σάλτσα και έπειτα σέρβιρε.



Μάφιν με μήλα και κάστανα



Όταν το καλοκαίρι φεύγει, παίρνει μαζί του και κάποιες τροφές όπως το καρπούζι, το πεπόνι και τις ντομάτες. Όταν έρχεται ο χειμώνας, δεν ξεχνάει να φέρει πολύτιμες τροφές όπως το λάχανο, το παντζάρι και τα κάστανα. Εμείς σήμερα θα κάνουμε νόστιμες συνταγές και θα βρούμε τις πιο εύκολες λύσεις για το καθάρισμα του κάστανου που τόσο μας παιδεύει. Σήμερα θα σας φτιάξω μια τέλεια και χειμωνιάτικη συνταγή μάφιν με μήλα και κάστανα.

Υλικά:

2 μήλα KIKU

400 γρ. κάστανα καθαρισμένα βρασμένα

1 ποτήρι ελαιόλαδο Ariston

1 ποτήρι χυμός μήλου

400 γρ. αλεύρι δίκικο ολικής άλεσης Αφοί Κεραμάρη MANNA

100 γρ. Άχνη Ζάχαρη Αφοί Κεραμάρη MANNA

25 γρ. baking powder

½ κουταλάκι αλάτι Ιμαλαΐων SALTIC

Για στόλισμα:

Τρούφα

Σοκολατάκια με γέμιση μπισκότο

Εκτέλεση:

Βάζεις στο μπολ το λάδι και τη ζάχαρη. Ανακατεύεις και βάζεις το αλάτι και το μπέικιν. Προσθέτεις το χυμό μήλου και ανακατεύεις. Στη συνέχεια βάζεις το αλεύρι και ανακατεύεις. Τελος βάζεις τα κάστανα.

Καθαρίζεις και κόβεις τα μήλα. Βάζεις λίγες σταγόνες λεμόνι για να μην μαυρίσουν. Τα προσθέτεις

στο μείγμα. Γεμίζεις τα χαρτάκια των μάφιν με το μείγμα και ψήνεις στους 180 βαθμούς για 25 λεπτά. Αφού ψηθούν βάζεις από πάνω λιωμένη σοκολάτα , τρούφα και τις μπαλίτσες σοκολάτας σαν μάτια.



Tips:

- Για εξτρά γεύση στο βραστό νερό που θα ρίξουμε τα κάστανα ρίχνουμε και ένα κλαράκι δενδρολίβανο.
- Βάλτε τα σε ένα μπωλ με νερό και μία-δύο κουταλιές ζάχαρη (εξαρτάται από την ποσότητα των κάστανων) και αφήστε τα για μισή με μία ώρα για μεγαλύτερη απόλαυση.

Αν θέλεις εύκολο και γρήγορο τρόπο για να καθαρίσεις τα κάστανα δες [εδώ](#).

