

# CHOCO BURGER



Την σοκολάτα την αγαπάμε. Γλυκαίνει κάθε μας στιγμή και ομορφαίνει κάθε γλυκό μας. Σήμερα αποφασίσαμε να κάνουμε κάτι εντελώς διαφορετικό. Να μπλέξουμε το burger με την σοκολάτα και είμαι σίγουρος πως θα λατρέψετε αυτό το μπλέξιμο. Πάμε να δούμε πως θα γίνει το υπέρτατο Choco Burger.



### **Υλικά:**

Για τα μπισκοτάρια:

150γρ βούτυρο λιωμένο

300ml γάλα

1 kg αλεύρι Χρυσό ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

4 κουταλιές άχνη ζάχαρη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

1 φακελάκι μαγιά

1 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Για την σάλτσα σοκολάτας:

200γρ σοκολάτα κουβερτούρα

100ml κρέμα γάλακτος

Για τα brownies:

1 πακέτο μαργαρίνη ή βούτυρο

2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

4 αυγά

½ κούπα κακάο

1 ½ κούπα ζάχαρη

2 βανίλιες

1/4 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Για το σερβίρισμα:

Μαρμελάδα κάστανο

Σαντιγί  
Σιρόπι σοκολάτας



**Εκτέλεση:**

**Για τα μπριος:** Βάζεις τη μαγιά , το αλεύρι και λίγο γάλα και ανακατεύεις. Βάζεις και λίγη ζάχαρη. Σε μία τρύπα στη μέση βάζεις το αλάτι. Βάζεις το βούτυρο , το υπόλοιπο γάλα και στο τέλος το υπόλοιπο αλεύρι. Ζυμώνεις και αφήνεις να ξεκουραστεί και να φουσκώσει. Αφού φουσκώσει το κόβεις κομμάτι και πλάθω τα μπριός. Τα αφήνεις περίπου 15 λεπτά να φουσκώσουν. Τα βάζεις σε λαδόκολλα και τα ψήνεις στους 180 για 20 - 22 λεπτά.

**Για τα brownies:** Σπάς τα αυγά και τα χτυπάς. Ρίχνεις το αλάτι , τις βανίλιες , τη ζάχαρη και χτυπάς λίγο. Λιώνεις το βούτυρο , ρίχνεις το κακάο μέσα και μετά τα ρίχνεις στα αυγά με τη ζάχαρη. Ανακατεύεις και ρίχνεις και το αλεύρι. Βουτυρώνεις το πυρέξ και τοποθετείς το μείγμα. Προθερμαίνεις το φούρνο στους 175. Ψήνεις στους 175 για 22-30 λεπτά.

Ανοίγεις το μπριος και αλείφεις μαρμελάδα κάστανο. Βάζεις ένα κομμάτι brownies από πάνω, λίγη σαντιγύ και λίγη σάλτσα σοκολάτας από πάνω. Στο τέλος προσθέτεις λίγα τριμμένα φουντούκια και καπακώνεις με το υπόλοιπο μπριος.



**Tip:**

Τι να κάνω σε περίπτωση που σφίξει ή σβολιάσει η σοκολάτα στο μπεν μαρί;  
Αν σφίξει ή σβολιάσει η σοκολάτα στο μπεν μαρί τότε σκούπισε τους υδρατμούς από τα τοιχώματα και ρίξε μερικές κουταλιές λάδι. Ανακάτεψε μέχρι να επανέλθει στα φυσιολογικά της η σοκολάτα.

ΔΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΒΙΝΤΕΟ ΜΕ ΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΚΠΟΜΠΗ HAPPY COOK



**bletsas**.gr  
Ευτύχης Μηλέτσας

---

## Harry Cook: Τα επεισόδια της εβδομάδας (12/1 με 16/1/15)

Αυτή η εβδομάδα θα είναι ακόμη πιο απολαυστική από κάθε άλλη που έχεις δει μέχρι τώρα. Ο Harry Cook μας, Ευτύχης Μπλέτσας θα μας παρασύρει με την ατελείωτη θετική του ενέργεια και θα μας χαρίσει μοναδικές ιδέες και ξεχωριστές συνταγές για το καθημερινό μας τραπέζι.



Στα νέα επεισόδια Harry Cook στο ΣΚΑΙ θα παρακολουθήσεις απολαυστικές μακαρονάδες, γευστικά cookies, επικά burger και απολαυστικές ιδέες για να ξετρελάνεις τους φίλους σου. Μείνε συντονισμένος και θα εκπλαγείς.

## Δευτέρα 12/1/2015 - Επεισόδιο 16

Πίτσα Κουλούρι και ΚρεμμυδοΜανιταροσουπα

Το ταξίδι μας ξεκινάει από την Θεσσαλονίκη την Δευτέρα και εκεί που ο ΕΥΤΥΧΗΣμένος μάγειρας θα μας δείξει πως μπορούμε να φτιάξουμε λαχταριστό [πίτσα κουλούρι](#) με υπέροχη γέμιση. Στο δεύτερο μέρος της εκπομπής θα δούμε την πιο ζεστή και χουχουλιάρικη σούπα του χειμώνα. Το όνομά της είναι [σούπα ΚΡΕ-ΜΑ](#) όμως στα υλικά της δεν περιέχει κρέμα αλλά ΚΡΕμμύδι και ΜΑνιτάρι. Γευστική και μυρωδάτη η συγκεκριμένη σούπα κερδίζει επάξια μια θέση στο τραπέζι μας.



## Τρίτη 13/1/2015 - Επεισόδιο 17

Σπιτικά μπισσάκια και CHOCO BURGER

Η αγάπη μας για τα γλυκά αυξάνεται κατακόρυφα την Τρίτη που ο Ευτύχης θα μας φτιάξει σούπερ σπιτικά μπισσάκια τα οποία μετά θα χρησιμοποιήσει για να συνθέσει το πιο [σοκολατένιο burger](#) που έχεις δοκιμάσει ποτέ σου. Η βόλτα του ΕΥΤΥΧΗΣμένου μάγειρα στην Θεσσαλονίκη είναι κάτι παραπάνω από απολαυστική για αυτό μην χάσεις το choco-επεισόδιο με τίποτα.





### εισόδιο 18

Μακαρονάδα Αματρισιάνα - Πίτσα Μάφιν

Την Τετάρτη τα πράγματα γίνονται ακόμη πιο γευστικά όταν στην κουζίνα του Harry Cook δημιουργείται η τέλεια [αματρισιάνα](#). Στην συνέχεια τα [μάφιν πίτσα](#) ολοκληρώνουν τις γευστικές μας απαιτήσεις και ο Ευτύχης σεβίρει τα φανταστικά πιάτα μαζί με ένα τραγούδι όπως στο τέλος κάθε επεισοδίου. Μην το χάσεις.



### ισόδιο 19

Cookies με μήλα και Super Salata με ψητή γαλοπούλα

Την Πέμπτη τα πράγματα γίνονται υπέροχα με τον Ευτύχη να μας φτιάχνει τέλεια [cookies](#) που μπορούμε να φάμε κάθε στιγμή της ημέρας με μήλο και τσάι του βουνού. Ολοκληρώνει τις δημιουργίες του με μια σούπερ ενισχυμένη θρεπτική [σαλάτα με γαλοπούλα](#) που θα σας ενθουσιάσει.

### Παρασκευή 16/1/2015 - Επεισόδιο 20

#### Τηγανίτες Τρικολόρε και Μήλα γεμιστά με βρώμη

Σήμερα Παρασκευή 9 Ιανουαρίου ο Ευτύχης μας κακομαθαίνει με τρικολόρε [τηγανίτες](#) τις οποίες συνθέτει και φτιάχνει την πιο τέλεια αλμυρή χρωματιστή τούρτα. Στην συνέχεια μας φτιάχνει μια σούπερ συνταγή με τα μήλα που τόσο αγαπάει. [Μήλα γεμιστά](#) λαχταριστά και άκρως χειμωνιάτικα. Μια συνταγή που σίγουρα πρέπει να δοκιμάσεις.

---