

CONCOURS DE FRANCOPHONIE

I.E.K. PUBLIC DE KILKIS

SECTION : TÉCHNICIEN DE L'ART BOULANGÈRE/PÂTISSIÈRE

PROFESSEUR DE FRANÇAIS : NTONÉ VASILIKI

NOMBRE DE PARTICIPANTS : 09

- 1) AKRIVOU Georgia
- 2) ANTONIADOU Ellada
- 3) ASARIDIS Iordanis
- 4) EMMANOUILIDOU Christina
- 5) KARALAGA Panoraia
- 6) PAPADOPOULOU Anna
- 7) PARGIANA Aikaterini
- 8) Tsita Stamatina
- 9) CHATZIAGGELIDOU Iordana

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΑΛΛΟΦΩΝΙΑΣ

ΔΗΜΟΣΙΟ Ι.Ε.Κ. (Δ.Ι.Ε.Κ) ΚΙΛΚΙΣ

ΤΜΗΜΑ : ΑΡΤΟΠΟΙΟΙΑΣ / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ ΓΑΛΛΙΚΩΝ : ΝΤΩΝΕ ΒΑΣΙΛΙΚΗ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ: 09

- 1) ΑΚΡΙΒΟΥ Γεωργία
- 2) ΑΝΤΩΝΙΑΔΟΥ Ελλάδα
- 3) ΑΣΑΡΙΔΗΣ Ιορδάνης
- 4) ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΟΥ Χριστίνα
- 5) ΚΑΡΑΛΑΓΑ Πανωραία
- 6) ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ Άννα
- 7) ΠΑΡΓΙΑΝΑ Αικατερίνη
- 8) ΤΣΙΤΑ Σταματίνα
- 9) ΧΑΤΖΗΑΓΓΕΛΙΔΟΥ Ιορδάνια

RECETTE

LOUKOUMADES AU CHOCOLAT FONDU



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

300 g. de chocolat fondu (nutela)

2 œufs

1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

½ tasse de lait

½ tasse de sucre

2 tasses de farine

Le zeste d'un citron

1 cuillère à café de levure chimique

Huile de tournesol pour la friture

½ tasse de sucre glace, mélangé avec un peu de cacao

Préparation

1. Sur une plaque, formez des boules de chocolat, à l'aide d'une cuillère et laissez-les glacer au frigo.
2. Dans un bol, mélangez les œufs, l'huile et le sucre.
3. Ajoutez le lait et la farine en remuant. La pâte doit être homogène.
4. Ajoutez le zeste, la levure chimique et mélangez.
5. Dans une poêle, faites chauffer l'huile à feu doux. Trempez les boules glacées dans la pâte, puis, faites frire dans l'huile.
6. Retirez-les et passez-les au mélange sucre glace + cacao.
7. Servez sur un plat.

BON APPÉTIT !!!

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΜΕ ΜΕΡΕΝΤΑ



Εκτέλεση :20 λεπτά

Μαγείρεμα : 10 λεπτά

Για 4 μερίδες

Υλικά

300 γρ. μερέντα

2 αβγά

1 κουταλιά της σούπας ηλιέλαιο

½ φλιτζάνι γάλα

½ φλιτζάνι ζάχαρη

Ξύσμα από ένα λεμόνι

1 κουταλάκι του γλυκού χημική μαγιά (μπέικιν πάουντερ)

Ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

½ φλιτζάνι ζάχαρη άχνη, ανακατεμένη με λίγο κακάο

Εκτέλεση

1. Πάνω σε μία πλάκα, σχηματίστε μπάλες από σοκολάτα, με τη βοήθεια ενός κουταλιού και αφήστε τις να παγώσουν στο ψυγείο.
2. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τα αβγά, το λάδι και τη ζάχαρη.
3. Προσθέστε το γάλα και το αλεύρι ανακατεύοντας. Η ζύμη πρέπει να ομογενοποιηθεί.
4. Προσθέστε το ξύσμα, το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε.
5. Σε ένα τηγάνι, ζεσταίνετε το λάδι σε χαμηλή φωτιά. Βουτήξτε τις παγωμένες μπάλες μέσα στη ζύμη, ύστερα , τηγανίστε τις στο λάδι.
6. Αποσύρετέ τις και περάστε τις από το μείγμα άχνη + κακάο.
7. Σερβίρετε σε μία πιατέλα.

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ !!!!!