



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**



**ΟΙ ΣΕΦ
ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ**



ΣΥΛΛΟΓΗ Α'





ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ

700 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
30 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ

370 ml κλιαρό νερό

1 κ.γ. αλάτι

2 κ.γ. ξύδι

Κορν φλάουρ για το άνοιγμα του φύλλου

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

1 κιλό διάφορα μανιτάρια

100 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΑΒΕΑ

1 μέτριο ψιλοκομμένο κρεμμύδι

2 σκελίδες ψιλοκομμένο σκόρδο

5 κ.σ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

240 ml Κατακίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

250 γρ. τριμμένη γραβιέρα

Λίγες σταγόνες μαύρης τρούφας

Αλάτι - πιπέρι

2 αυγά

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ

Στον κάδο του μίξερ με γάντζο, ρίχνετε το αλεύρι, το ελαιόλαδο και το αλάτι. Ζυμώνετε σε χαμηλή ταχύτητα, προσθέτοντας σταδιακά το νερό, μέχρι να σχηματιστεί μια ζύμη με μαλακή υφή. Χωρίζετε τη ζύμη σε 6 κομμάτια και την αφήνετε να ξεκαυραστεί για 1 ώρα. Ανοίγετε 6 λεπτά φύλλα, χρησιμοποιώντας κορν φλάουρ για να μην κολλήσουν.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Σοτάρετε στο ελαιόλαδο τα μανιτάρια, το κρεμμύδι και το σκόρδο, μέχρι να εξασπιστούν τα υγρά τους. Προσθέτετε το αλεύρι και σοτάρετε για άλλα 3 λεπτά. Ρίχνετε το γάλα και την τριμμένη γραβιέρα, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Αποσύρετε από τη φωτιά και προσθέτετε τα αυγά, το λάδι τρούφας, αλάτι και πιπέρι.

ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

Τοποθετείτε 3 φύλλα στη βάση, αλείφοντας ενδιάμεσα με ελαιόλαδο. Προσθέτετε τη γέμιση και καλύπτετε με τα υπόλοιπα 3 φύλλα, αλείφοντας και πάλι ενδιάμεσα με ελαιόλαδο. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 30 λεπτά.





ΚΡΕΑΤΟΤΟΥΡΤΑ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ

200 γρ. Καταικίσιο Γιαούρτι Βέρο Κρητικό

180 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Κορωνέικη ΑΒΕΑ

1 σφηνάκι τσικουδιά

500 γρ. Αλεύρι για Κρητικό Φύλλο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Λίγο αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

1,5 κιλό αρνί, βρασμένο και χωρίς κόκαλο

80 γρ. στάκα

250 γρ. μυζήθρα

350 γρ. τυρομόλαμα

20 φύλλα δισόμου

ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΕΙΜΜΑ

1 αυγό

λίγο σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια λεκάνη, ανακατεύετε όλα τα υλικά μέχρι να έχετε μια εύπλαστη ζύμη. Αφήνεται τη ζύμη να ξεκουραστεί για μία ώρα. Χωρίζετε τη ζύμη στο δύο και την ανοίγετε σε φύλλα διαμέτρου 25 εκ. το καθένα. Κάβετε το βρασμένο αρνί σε μικρά κομμάτια και το τοποθετείτε σε ένα μπολ. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης και ανακατεύετε καλά. Τοποθετείτε τη γέμιση στο ένα φύλλο, αφήνοντας κενό γύρω από την περιμέτρο. Σκεπάζετε με το δεύτερο φύλλο και πιέζετε τις άκρες με τα δάκτυλά σας ώστε να κλείσει καλά η γέμιση μέσα στη ζύμη. Αλείφετε την επιφάνεια της πίτας με αυγό χρησιμοποιώντας ένα πινέλο και πασπαλίζετε με σουσάμι. Ψήνεται σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 30 λεπτά.





ΤΥΡΟΨΩΜΟ ΜΕ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ

1 κεσεδάκι γασούρι στραγγιστό
220 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Τσουνάτη ΑΒΕΑ
500 γρ. Φαρίνα ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
400 γρ. λευκό τυρί (φέτα)
80 γρ. λιαστή ντομάτα
2 αυγά
1 κ.γ. ρίγανη
λίγο παπαρούνασπορο

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Στον κάδο του μίξερ με γάντζο, τοποθετείτε όλα τα υλικά εκτός από τη λιαστή ντομάτα και το τυρί. Ανακατεύετε μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Στη συνέχεια, αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί στο ψυγείο για μισή ώρα. Αφού ξεκουραστεί, ανοίγετε τη ζύμη και προσθέτετε την κομμένη λιαστή ντομάτα και τη θρυμματισμένη φέτα. Ανακατεύετε ελαφρά με το χέρι και χωρίζετε τη ζύμη σε τέσσερα κομμάτια. Κάθε κομμάτι το πλάθετε σε μικρό καρβέλι. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για μισή ώρα.





ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΜΥΖΗΘΡΑΣ ΤΗΓΑΝΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

450 γρ. Αλεύρι για Κρητικό Φύλλο ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

220 ml κλιαρό νερό

25 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ΠΟΠ Κολυμβάρι ΑΒΕΑ

25 ml τσικουδιά

Λίγα αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

700 γρ. μυζήθρα

400 γρ. ανθότυρο

1 αυγό

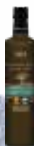
◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Σε ένα μπολ, ανακατεύετε όλα τα υλικά μέχρι να ενσωματωθούν καλά.

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Σε ένα μπολ, ανακατεύετε τα υγρά υλικά και προσθέτετε σταδιακά το αλεύρι, ζυμώνοντας μέχρι να σχηματιστεί μια εύπλαστη ζύμη. Αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί για μία ώρα. Ανοίγετε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο και κόβετε δίσκους διαμέτρου 12 εκ. Σε κάθε δίσκο, τοποθετείτε μια κουταλιά από τη γέμιση στο μισό μέρος και διπλώνετε ώστε να σχηματιστεί μισοφέγγαρο. Πιέζετε τις άκρες με ένα πιρούνι για να κλείσουν καλά. Τοποθετείτε τα καλιτσούνια σε βαμβακερή πετσέτα μέχρι να τα τηγανίσετε. Τηγανίζετε σε καυτό ελαιόλαδο, γυρίζοντάς τα σταδιακά, μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα. σκαούλες κατάψυξης και να τα ψήσετε κατευθείαν από κατεψυγμένα σε βραστό νερό (χωρίς απόψυξη).





ΣΟΥΠΑ ΜΑΓΚΙΡΙ ΜΕ ΞΙΔΑΤΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΚΑΙ ΞΗΡΟ ΑΝΘΩΤΥΡΟ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

160 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

100 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

120 ml κλιαρό νερό

3 κ.σ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Βιολογικό ΑΒΕΑ

Λίγο αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΥΠΑ

300 γρ. ξιδάτο λουκάνικο

100 γρ. ξηρό τριμμένο ανθώτυρο

1,5 λίτρο ζωμό κατόπουλου

100 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο

Βιολογικό ΑΒΕΑ

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Σε μια λεκάνη, τοποθετείτε όλα τα υλικά και ανακατεύετε μέχρι να σχηματιστεί μια σφιχτή ζύμη. Αφίνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί για μία ώρα. Με τον πόλστα, ανοίγετε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο και την κόβετε σε λωρίδες διαστάσεων 1 x 2 εκ.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΥΠΑ

Βράζετε τα 2/3 των ζυμαρικών στον ζωμό κατόπουλου. Σε ένα πηγάρι, σιτάρετε στο ελαιόλαδο το λουκάνικο μαζί με το υπόλοιπο 1/3 των ζυμαρικών, μέχρι να πάρουν καφετί χρώμα. Προσθέτετε το τηγανισμένο μείγμα (ελαιόλαδο, λουκάνικο και ζυμαρικά) στην κατσαρόλα με τον ζωμό. Ανακατεύετε και σερβίρετε, προσπαθίζοντας την επιφάνεια με ξηρό τριμμένο ανθώτυρο. κρυσάλει εντελώς μέσα στη φόρμα και την τοποθετούμε σε πιατέλο σερβιρίσματος.





Οικογενειακές δημιουργίες
οικογενειακές αξίες!

www.mills.gr



Η **μεγαλύτερη οικογένεια** στο αλεύρι καθημερινά
δίπλα σας για μοναδικές οικογενειακές δημιουργίες.

 **ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

πλάθουν χενιές και χενιές



ΑΛΕΥΡΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Πιστοποιημένο από την TUV HELLAS

σύμφωνα με την προδιαγραφή του

Συνδέσμου Αλευροβιομηχανών της Ελλάδας

Βέρο Κρητικό

Γαλακτοκομικά προϊόντα



Κατσίκισιο γάλα
Πλήρες 3,5%

Κατσίκισιο γιαούρτι 4%



Σοκολάτα παγωτό
από κατσίκισιο γάλα



Κρέμα παγωτό
από κατσίκισιο γάλα



VERO CEREAL





**Creta
fresh**

Φυσικοί χυμοί



Πορτοκάλι



Βιολογικό
Πορτοκάλι



Γκρέιπφρουτ



10 φρούτα
7 βιταμίνες



Πορτοκάλι
Μήλο
Βερίκοκο



Λεμονάδα



Φυσιικός
στυμμένος
χυμός
Πορτοκάλι



Φυσιικός
στυμμένος
χυμός
Βιολογικό
Πορτοκάλι



Φυσιικός
στυμμένος
χυμός
Γκρέιπφρουτ



Φυσιικός
στυμμένος
χυμός
Λεμόνι



Πορτοκάλι
με γλυκαντικά



Πορτοκάλι



Μανταρίνι



Λεμονάδα



Βουσσινάδα

ΒΙΟΧΥΜ



Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
Βιολογικό
Τσουνάτης Ποικιλίας
Π.Ο.Π. Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης
Κορωνέικης Ποικιλίας



Εξαιρετικό
Παρθένο
Ελαιόλαδο
Συμβατικό



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο



Ελαιόλαδο



Ραφινέ



Πυρηνέλαιο



Βαλσάμικο
Ξύδι

oliva Σαπούνια



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο - λεβάντα



Πράσινο σαπούνι
ελαιολάδου



Πράσινο σαπούνι
ελαιολάδου
με κουκούτσι ελιάς
και μέλι



Σαμπουάν
ελαιόλαδο
μέλι



Κρέμα μαλλιών
ελαιόλαδο
μέλι



Κρέμα σώματος
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Αφρόλουτρο
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Κρεμοσαπούνι
ελαιόλαδο
λεβάντα



Βρεφικό
σαμπουάν
& αφρόλουτρο



Παιδικό
σαμπουάν
& αφρόλουτρο

ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΚΑΝΤΑΙΦΙ ΚΑΙ ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ ΑΙΓΙΝΗΣ (DUBAI)

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

45 γρ. μαγιά

60 ml χλιαρό νερό

75 γρ. Αλεύρι για Τσουρέκι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

100 γρ. βούτυρο

110 γρ. ζάχαρη

100 γρ. αυγά

100 ml Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

1 γρ. μαστίχα τριμμένη

7 γρ. μακλέπι

Ξύσμα πορτοκαλιού ή

3 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Πορτοκάλι ΒΙΟΧΥΜ

1 γρ. αλάτι (1 πρέζα)

1 δόση βανίλια

425 γρ. Αλεύρι Σκληρό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ & ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

400 γρ. κανταΐφι

400 γρ. πραλίνα φιστικιού Αιγίνης

50 γρ. ψίχα φιστικιού Αιγίνης

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Για το προζύμι, ανακατεύετε το χλιαρό νερό με τη μαγιά και τα 75 γρ. αλεύρι. Αφήνετε το μείγμα να φουσκώσει για μία ώρα. Στον κάδο του μίξερ γενάτζο, προσθέτετε όλα τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από το βούτυρο, μαζί με το προζύμι. Ζυμώνετε για 3 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα και έπειτα για 10 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα, μέχρι η ζύμη να γίνει ελαστική. Χαμηλώνετε την ταχύτητα και προσθέτετε το βούτυρο. Αφήνετε τη ζύμη να διπλασιαστεί σε όγκο. Στο μεταξύ, τριβετε το φύλλο κανταΐφιού για να διαχωριστούν οι ίνες και το τοποθετείτε σε ένα ταψί με λίγο λιωμένο βούτυρο, ανακατεύοντας καλά. Ψήνετε στους 170°C για 1 ώρα. Μόλις κρυώσει, το ανακατεύετε με την πραλίνα φιστικιού. Χωρίζετε τη ζύμη σε δύο ίσα μέρη και την ανοίγετε σε διαστάσεις 50 x 60 εκ. Επικαλύπτετε την επιφάνεια κάθε κομματιού με το μείγμα πραλίνας. Χωρίζετε κάθε κομμάτι κατά μήκος στα δύο και τυλίγετε σε ρολό. Πλέκετε τα ρολά σε πλεξούδα και αφήνετε το τσουρέκι να διπλασιαστεί σε όγκο. Αλείφετε με αυγό και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 155°C για περίπου 35 λεπτά.







ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΓΑΝΑΧΕ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

250 γρ. Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

50 γρ. baking powder

400 γρ. ζάχαρη

5 αυγά

200 ml Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

60 ml κονιάκ

80 γρ. κακάο + επιπλέον για την φόρμα

250 γρ. βούτυρο + επιπλέον για τη φόρμα

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

500 γρ. ζάχαρη

500 ml νερό

100 ml κονιάκ

ΓΙΑ ΤΗ ΓΑΝΑΧΕ

350 γρ. σοκολάτα υγείας

400 ml κρέμα γάλακτος

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Σε μίξερ, ανακατεύετε τη ζάχαρη με το βούτυρο και προσθέτετε τα αυγά ένα-ένα. Στη συνέχεια, ρίχνετε το γάλα και το κονιάκ και στο τέλος τα υπόλοιπα στερεά υλικά. Βουτυρώνετε και αλευρώνετε μια φόρμα, ρίχνετε το μείγμα και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 40 λεπτά. Για το σιρόπι, βάζετε το νερό και τη ζάχαρη να βράσουν για 3 λεπτά και στο τέλος προσθέτετε το κονιάκ. Για τη ganache, ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος σε μια κατσαρόλα μέχρι να βράσει και στη συνέχεια ρίχνετε τη σοκολάτα, ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει και να ομογενοποιηθεί.

Σιροπιάζετε την καυτή σοκολατόπιτα με το κρύο σιρόπι και, μόλις κρυώσει, την επικαλύπτετε με τη ganache.





ΕΥΚΟΛΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ



ΥΛΙΚΑ

300 γρ. Κατσικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

20 γρ. νωπή μαγιά

50 γρ. ζάχαρη

50 γρ. βούτυρο

500 γρ. Αλεύρι για Τσουρέκι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

12 γρ. αλάτι

300 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Τοποθετείτε στον κάδο του μίξερ με γάντιο όλα τα υλικά, εκτός από τα 300 γρ. βούτυρο. Χτυπάτε αρχικά για 3 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα και στη συνέχεια για 8 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα. Αφήνεται τη ζύμη να ξεκουραστεί στο ψυγείο για 2 ώρες. Ανοίγετε τη ζύμη σε ένα λεπτό ορθογώνιο φύλλο και απλώνετε τα 300 γρ. βούτυρο σε όλη την επιφάνεια. Τυλίγετε τη ζύμη σε ρολό, τη διπλώνετε στα τρία και την αφήνετε στο ψυγείο για ένα βράδυ. Την επόμενη μέρα, ανοίγετε τη ζύμη σε διάσταση περίπου 80 x 40 εκ. και την κόβετε σε τρίγωνα. Τυλίγετε τα τρίγωνα σε ρολό και τα αφήνετε να διπλασιαστούν σε όγκο.

Ψήνεται σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά.





ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΧΑΝΙΩΝ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ

500 γρ. Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

15 γρ. αλάτι

50 γρ. βούτυρο

270 ml νερό

400 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

60 γρ. βούτυρο

60 γρ. Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

360 ml Καταικίσιο Γάλα Βέρο Κρητικό

600 γρ. μυζήθρα

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Στον κάδο του μίξερ με γάντζο, τοποθετείτε το αλεύρι, το αλάτι, το μισό νερό και τα 50 γρ. βούτυρο. Χτυπάτε σε αργή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει το μείγμα και στη συνέχεια προσθέτετε το υπόλοιπο νερό, ζυμώνοντας μέχρι να γίνει ελαστική η ζύμη. Χωρίζετε τη ζύμη σε δύο μέρη, αλείφετε με βούτυρο και αφήνετε να ξεκουραστούν για 20 λεπτά. Ανοίγετε κάθε μπαλάκι σε διάμετρο 30 εκ., αλείφετε με βούτυρο και αφήνετε να ξεκουραστούν για άλλα 20 λεπτά. Με τον πλάστη, ανοίγετε το φύλλο σε διάφανο πάχος, αλείφοντας σταδιακά με βούτυρο. Χωρίζετε κάθε φύλλο στα δύο. Τοποθετείτε τη μισή γέμιση στο κέντρο του ενός φύλλου και τυλίγετε σε φάκελο. Στη συνέχεια, τοποθετείτε τον φάκελο στο δεύτερο φύλλο και διπλώνετε ξανά σε φάκελο. Επαναλαμβάνετε την ίδια διαδικασία και για το δεύτερο κομμάτι ζύμης. Σε ένα κατσαρολάκι, λιώνετε το βούτυρο και προσθέτετε το αλεύρι, καβουρδίζοντάς το ελαφρά. Προσθέτετε το καταικίσιο γάλα και ανακατεύετε συνεχώς με έναν συγοδάρτη μέχρι να δέσει η κρέμα. Μόλις κρυσώσει το μείγμα, προσθέτετε τη μυζήθρα και ανακατεύετε μέχρι να ομογενοποιηθεί.





ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΜΗΛΟ ΚΑΝΕΛΑ

ΥΛΙΚΑ

250 γρ. βούτυρο

250 γρ. άχνη ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα βανίλια

3 αυγά

425 γρ. Αλεύρι **Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

12 γρ. κανέλα

2 πράσινα μήλα, καμμένα σε κύβους

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Στον κάδο του μίξερ, χτυπάτε το βούτυρο με την άχνη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτετε σταδιακά τα αυγά, συνεχίζοντας το χτύπημα. Στη συνέχεια, προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά, ανακατεύοντας ελαφρά μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Τοποθετείτε το μείγμα σε σκούλα ζαχαροπλαστικής και κάβετε τα μπισκότα στο επιθυμητό μέγεθος. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά.







Παίρνοντας τη σκυτάλη των συνταγών από τους Μύλους Κρήτης, θα ήθελα να ευχαριστήσω την εταιρεία για την εμπιστοσύνη αλλά και για τα εξαιρετικά προϊόντα που παράγουν.

Οι Μύλοι Κρήτης, όπως και εγώ, με σεβασμό στην παράδοση του τόπου μας, προτείνουμε τις συνταγές με κάποιες μοντέρνες νινελιές.

Μανώλης Μπούχλης
Chef