*EEEEK ΠΕΙΡΑΙΑ*

*ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ*

Βενετής Ιωάννης ΠΕ 88.04

**Τίτλος Συνταγής: Χιονισμένα Κουκουνάρια**



**Υλικά**

* 2 Πακέτα Μπισκότα Πτι Μπερ
* 200 γραμμάρια βούτυρο ή μαργαρίνη
* 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
* 4 κουταλιές κακάο
* 4 κουταλιές μερέντα
* Κορν φλεικς Σοκολάτας (Δημητριακά)
* Ζάχαρη άχνη

**Σκεύη-Συσκευές**

* Μούλτι
* Κατσαρόλα
* Κουτάλι της σούπας

**Διαδικασία**

1. Αρχικά τρίβουμε στο μούλτι 2 πακέτα μπισκότα πτι μπερ.
2. Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε μέσα 200 γραμμάρια βούτυρο ή μαργαρίνη,1 κουτί ζαχαρούχο γάλα,4 κουταλιές κακάο και 4 κουταλιές μερέντα.
3. Τοποθετούμε την κατσαρόλα στο μάτι της κουζίνας και λιώνουμε το μείγμα σε μέτρια φωτιά.
4. Μόλις το μείγμα λιώσει σβήνουμε το μάτι της κουζίνας και ρίχνουμε μέσα τα τριμμένα μπισκότα και ανακατεύουμε καλά με την βοήθεια ενός κουταλιού. Έτσι δημιουργούμε μια μαλακιά ζύμη.
5. Αφού ανακατέψουμε καλά και ενσωματωθούν όλα τα υλικά σκεπάζουμε την κατσαρόλα με ένα αλουμινόχαρτο και την τοποθετούμε στο ψυγείο μέχρι να παγώσει (περίπου 1 ώρα).
6. Μόλις περάσει μια ώρα βγάζουμε το μείγμα από το ψυγείο και πλάθουμε μπαλίτσες σχήμα αχλαδιού.
7. Αφού τα πλάσουμε ξεκινάμε από την κορυφή προς τα κάτω και τοποθετούμε τα δημητριακά ώστε να μοιάζουν με κουκουνάρια.
8. Τέλος πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και τα διατηρούμε αεροστεγώς στο ψυγείο. Λίγο πριν σερβίρουμε τα βγάζουμε απο το ψυγείο για περίπου μισή ώρα ώστε να μαλακώσουν.

**Καλή Επιτυχία**

**Πηγές**

Συνταγή: Προσωπικό αρχείο

Φωτογραφία: https://www.mamapeinao.gr/koukounaria-sokolatas/