EEEEK ΠΕΙΡΑΙΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ***-*** ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΒΕΝΕΤΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΕ 88.04

**Τίτλος Συνταγής: Χιονανθρωπάκια**

**Υλικά**

* 1 κουτί γάλα ζαχαρούχο
* 200-250 γραμμάρια τριμμένο ινδοκάρυδο

Για την διακόσμηση:

* Καραμελάκια smarties
* Σταγόνες σοκολάτας ή σοκολατένια δημητριακά
* Πουράκια
* Χρώματα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)
* Οδοντογλυφίδες

**Σκεύη**

* Μπόλ
* Δίσκος σερβιρίσματος

**Διαδικασία**

1. Ρίχνουμε το ζαχαρούχο γάλα και το τριμμένο ινδοκάρυδο σε ένα μπόλ.
2. Ανακατεύουμε το ινδοκάρυδο με το ζαχαρούχο γάλα ώστε να έχουμε ένα σφικτό μείγμα.
3. Αν θέλετε να φτιάξετε καπελάκι ή σκουφάκι, κρατάτε λίγο από το μείγμα και το χρωματίζετε με σταγόνες χρώματος ζαχαροπλαστικής ανάλογα την απόχρωση που θέλετε να δώσετε και δίνετε σχήμα με το χέρι σας.
4. Βάζετε το μπολ για λίγη ώρα στο ψυγείο μέχρι να σφίξει το μείγμα.
5. Πλάθετε μεγάλες και μικρότερες μπάλες για το σώμα και το κεφάλι και τις κυλάτε σε ινδοκάρυδο.
6. Ενώνετε την κάθε μικρή με μεγάλη μπάλα με μια οδοντογλυφίδα και ξεκινάει η φαντασία της διακόσμησης με ότι υλικά έχετε.
7. Βάζετε ανάλογα τα υλικά σας : μάτια, μύτη, στόμα, κασκόλ, χεράκια, κουμπιά ή ότι άλλο μπορείτε να φανταστείτε. Για να κολλήσετε πιο εύκολα τα smarties ή οτιδηποτε άλλο υλικό μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λίγο μέλι ή μαρμελάδα.
8. Τέλος τα τοποθετείτε στο δίσκο και σερβίρετε.

 **Καλή Επιτυχία**

Πηγή: Προσωπικό αρχείο