



Miss Casserole

Soul Food Seeker

## Σπιτική λεμονάδα αρωματισμένη με τζίντζερ και cookies ταχινιού

### Υλικά για την λεμονάδα:

- 700 γρ. χυμό λεμονιού (περίπου 15 μέτρια λεμόνια)
- 700 γρ. ζάχαρη
- φλούδες από ένα λεμόνι
- λίγα φύλλα δυόσμου (προαιρετικά)
- 1 κομμ. τζίντζερ (όσο ο ο αντίχειράς σου) ψιλοκομμένο.

### Εκτέλεση για την λεμονάδα:

- Στίβεις τα λεμόνια και περνάς το χυμό από λεπτό σουρωτήρι.
- Καθαρίζεις το τζίντζερ από τη φλούδα με ένα κουτάλι και το ψιλοκόβεις σε φετούλες.
- Τοποθετείς τον καθαρό χυμό και τα υπόλοιπα υλικά σε ένα μπωλ.
- Στερεώνεις το μπωλ πάνω από ένα κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει (μπεν μαρι) και ανακατεύεις μέχρι να διαλυθεί τελείως η ζάχαρη και να γίνει ένα ζεστό ελαφρύ σιρόπι.
- Αφαιρείς το μπωλ από το μπεν μαρι, σκεπάζεις με μεμβράνη και αφήνεις το σιρόπι να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Σουρώνεις και συντηρείς το σιρόπι μέσα σε γυάλινο μπουκάλι στο ψυγείο.
- Σερβίρεις τη λεμονάδα αραιώνοντας το σιρόπι με νερό ή σόδα (1 μέρος σιρόπι-2 μέρη νερό/σόδα).
- Εγώ πριν το σερβίρισμα τρίβω λίγο φρέσκο τζίντζερ απευθείας στο ποτήρι για παραπάνω σπιρτάδα (είμαι θεριακλού!!!).
- Καλη επιτυχία!

BLOG PAGE:

[HTTPS://MISSCASSEROLLE.HOME.BLOG/2019/04/25/GINGER-LEMONADE-AND-TAHINI-COOKIES/](https://misscasserolle.home.blog/2019/04/25/ginger-lemonade-and-tahini-cookies/)



Miss Casserole

Soul Food Seeker

## Σπιτική λεμονάδα αρωματισμένη με τζίντζερ και cookies ταχινιού

### Υλικά για τα cookies ταχινιού:

- 100γρ ταχίни
- 100 γρ πετιμέζι ή μέλι.
- 100 γρ νιφάδες κινόα (ή βρώμης)
- 30 γρ σουσάμι
- 30 γρ φιλέ αμυγδάλου
- 40 γρ. σταφίδα μαύρη.
- 1 γεμάτη κουτ. γλυκού κανέλα.

### Εκτέλεση για τα cookies ταχινιού:

- Καβουρδίζεις το σουσάμι και το φιλέ αμυγδάλου σε ένα τηγανάκι για δέκα λεπτά σε μέτρια προς χαμηλή θερμοκρασία ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να χρυσίσει το σουσάμι.
- Προσθέτεις την κανέλα στο τηγάνι κι ανακατεύεις για δύο λεπτά (ίσα ίσα να ζεσταθεί και να μοσχομυρίσει)
- Σε ένα μπωλ ανακατεύεις το ταχίни με το πετιμέζι μέχρι να ομογενοποιηθεί καλά (μην το παρακάνεις με το ανακάτεμα γιατί θα σφίξει πολύ το ταχίни).
- Προσθέτεις τα υπόλοιπα υλικά και πλάθεις τη ζύμη σε μικρά μπαλάκια (τρως ένα μπαλάκι για να πάρεις ενέργεια και συνεχίζεις).
- Τοποθετείς τα μπαλάκια σε λαμαρίνα με λαδόκολλα και τα πιέζεις με το χέρι να γίνουν μικρά δισκάκια.
- Ψήνεις σε προθερμασμένο φουρνο για 8-10' στους 180C στον αέρα στην μεσαία σχάρα.
- Αφού ψηθούν τα αφήνεις για 5' να κρυώσουν και τα αναποδογυρίζεις σε μία πιατέλα.
- Τα αποθηκεύεις σε αεροστεγές σκεύος αφού κρυώσουν εντελώς.
- Καλη επιτυχία!

BLOG PAGE:

[HTTPS://MISSCASSEROLLE.HOME.BLOG/2019/04/25/GINGER-LEMONADE-AND-TAHINI-COOKIES/](https://misscasserolle.home.blog/2019/04/25/ginger-lemonade-and-tahini-cookies/)