



## Διασκέδασε φτιάχνοντας γλυκούτσικα ποντικάκια! *(επιτρέπεται να σε βοηθήσει και η μαμά!)*

### Υλικά:

- ❖ 150 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- ❖ 300 γρ. αλεύρι
- ❖ 6 κουτάλια της σούπας γάλα
- ❖ 6 κουτάλια της σούπας λάδι
- ❖ 75 γρ. ζάχαρη
- ❖ Ένα φακελάκι μπέικιν πάουντερ (baking powder)
- ❖ Μερικά αποφλοιωμένα αμύγδαλα
- ❖ Μερικές σταφίδες



### Έτσι θα τα φτιάξεις:

- Ρίξε σε μια μεγάλη λεκάνη ζαχαροπλαστικής το γιαούρτι, το γάλα, το λάδι και τη ζάχαρη. Χτύπησέ τα καλά με τη βοήθεια του μίξερ, μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο μείγμα.
- Πρόσθεσε σιγά-σιγά το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ (baking powder) και ανακάτωσε καλά.
- Τώρα ζύμωσε τη ζύμη καλά και με τα χέρια σου.
- Χώρισε τη ζύμη σε 12 ίσα κομμάτια και φτιάξε από καθένα ένα ποντικάκι.
- Για μάτια και μύτη βάλε τους από μια σταφίδα.
- Κόψε τα αμύγδαλα στη μέση και πίεσέ τα μέσα στη ζύμη για να φτιάξεις τα αυτιά τους.
- Τοποθέτησε τα 12 ποντικάκια σου πάνω στο ταψί, το οποίο έχεις καλύψει με χαρτί ψησίματος.
- Βάλε το ταψί στο φούρνο και ψήσε τα στους 175 ° για 30 λεπτά.



Έτοιμα!



*Σε ποιον θα ήθελες να χαρίσεις ένα απ' αυτά;*

*Αν φτιάξεις κι ένα χριστουγεννιάτικο σκουφάκι (από κόκκινο χαρτί και βαμβάκι) έχεις ένα πρωτότυπο και γλυκό δωράκι με το οποίο μπορείς να δώσεις πολύ χαρά σε κάποιον!*