



ΓΙΩΤΗΣ®

Καλοκ<sup>★</sup>ιρινές  
Νοστιμιές



Η Γιώτης παραμένει σύμμαχός σας στο οικογενειακό σας τραπέζι. Έτσι και εφέτος το καλοκαίρι σας προτείνει μοντέρνες νόστιμες συνταγές που θα σας ενθουσιάσουν. Χρησιμοποιήστε Αλεύρι, Μπέικιν Πάουντερ, Μπεσαμέλ, Garni, Κρέπες, Σιρόπια και Παγωτά Γιώτης και δημιουργήστε υπέροχα γλυκά και αλμυρά πιάτα.

Δοκιμάστε συνταγές για νόστιμα μπουρεκάκια, λαχταριστές κρέπες και λαζάνια φούρνου, χαρούμενα cupcakes αλλά και πρωτότυπες και gourmet ιδέες για παγωτό και πουρέ.

12 μοναδικές συνταγές για πεντανόστιμες καλοκαιρινές δημιουργίες!

Δείτε ακόμα περισσότερες συνταγές και στο [www.Jotis.gr](http://www.Jotis.gr)

Εμείς βάζουμε τα υλικά,  
εσείς βάζετε την τέχνη.



# Μπουρεκάκια μελιτζάνας με ζαμπόν, τυρί και μπεσαμέλ



## Υλικά (για 25 μπουρεκάκια)

4 μεγάλες Μελιτζάνες Φλάσκες  
8 φέτες Ζαμπόν κομμένες στα 3  
8 φέτες Τυρί κομμένες στα 3  
1 φάκελο **Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ**  
500 ml Γάλα  
3 κούπες **Μίγμα για Πανέ ΓΙΩΤΗΣ**  
Αλάτι, Πιπέρι  
Λάδι για το τηγάνισμα



## Εκτέλεση

1. Αφαιρέστε το κοτσάνι από τις μελιτζάνες και κόψτε σε λεπτές φέτες. Πασπαλίστε με αλάτι και αφήστε τες να σταθούν για 30' μέσα σε τρυπητό για να βγάλουν τα υγρά τους και να ξεπρικρίσουν.
2. Τηγανίστε τις μελιτζάνες σε καυτό λάδι μέχρι να ροδίσουν. Αφαιρέστε τις με τρυπητή κουτάλα και βάλτε τις επάνω σε απορροφητικό χαρτί για να στραγγίσουν.
3. Ετοιμάστε τη **Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ** σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και βάλτε τη μέσα σε σακούλα του κορνέ με μικρό άνοιγμα. Ανοίξτε όλες τις φέτες από τις μελιτζάνες επάνω στον πάγκο εργασίας και βάλτε με την σειρά μια φέτα ζαμπόν, τυρί, λίγη από την **Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ** και λίγο πιπέρι.
4. Τυλίξτε τις μελιτζάνες σε ρολάκια και βουτήξτε τα στο **Μίγμα για Πανέ ΓΙΩΤΗΣ**. Βάλτε τα στο ψυγείο για να παγώσει το πανάρισμα. Τηγανίστε τα σε άφθονο λάδι μέχρι να πάρουν ρόδινο χρώμα. Στραγγίστε σε απορροφητικό χαρτί και σερβίρετε αμέσως.



# Κρέπες με σολομό και σπανάκι



## Υλικά (για 20 κρέπες)

Για τη γέμιση

800 γρ. Σολομός σε Κομμάτια χωρίς Κόκκαλα και Πέτσα

1/3 κούπας Ελαιόλαδο

1 μέτριο Κρεμμύδι Ψιλοκομμένο

1 κιλό Σπανάκι κατεψυγμένο

1 ματσάκι Άνηθο ψιλοκομμένο

Αλάτι και Φρεσκοτριμμένο Πιπέρι

Για τη μπεσαμέλ

2 φάκελους Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ

1 λίτρο Γάλα

Για τις κρέπες

1 κουτί Μίγμα για Κρέπες ΓΙΩΤΗΣ

3 αβγά

400 ml γάλα

60 γρ. λιωμένο Βούτυρο ή μαργαρίνη



## Εκτέλεση

1. Ετοιμάστε τις **Κρέπες ΓΙΩΤΗΣ** συμφώνα με τις οδηγίες που αναγράφονται επάνω στην συσκευασία τους.
2. Ετοιμάστε τη γέμιση. Σοτάρετε στο ελαιόλαδο τα κομμάτια του σολομού για 2-3' και αφαιρέστε τα από το τηγάνι. Ρίξτε το κρεμμύδι και σοτάρετε το για 4'. Στη συνέχεια προσθέστε το σπανάκι και συνεχίστε το σοτάρισμα μέχρι να φύγουν όλα τα υγρά.
3. Ταυτόχρονα ετοιμάστε την **Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ** χτυπώντας με το γάλα, σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Κατεβάστε από τη φωτιά το μείγμα και προσθέστε τον άνηθο, το ψάρι και το 1/3 της **Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ**.
4. Γεμίστε τις κρέπες με το μείγμα και τυλίξτε τες σφιχτά. Βάλτε τις σε ένα πυρίμαχο σκεύος με το κλείσιμο προς τα κάτω για να μην ανοίξουν. Καλύψτε με την υπόλοιπη **Μπεσαμέλ Γιώτης** και ψήστε στο φούρνο για 30' ή μέχρι να πάρει ένα ελαφρό ρόδινο χρώμα η Μπεσαμέλ.

*Tip:* Τις κρέπες που ενδεκομένως δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μπορείτε να τις φυλάξετε στην κατάψυξη βάζοντας ανάμεσά τους λαδόκολλα και τυλίγοντας με μεμβράνη.



# Εύκολη μίνι πίτσα με σαλάτα

Ο ΓΙΩΤΗΣ



## Υλικά (για 8 μίνι πίτσες)

Για τη Ζύμη

500 γρ. Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ

1 φακελάκι Μαγιά Στιγμής ΓΙΩΤΗΣ

1-1½ κουόπας Χλιαρό Νερό

1/2 κουταλάκι Αλάτι

4 κουταλιές Ελαιόλαδο



2 κουόπες Τριμμένο Τυρί που να λιώνει

1/2 κουόπας Έτοιμη Σάλτσα Ντομάτας

Φρέσκια Σαλάτα για το Σερβίρισμα

## Εκτέλεση

1. Βάλτε όλα τα υλικά για τη ζύμη σε μπολ εκτός από το λάδι και ζυμώστε τα μέχρι να γίνει μια μαλακιά μπάλα ζύμης. Προσθέστε το λάδι και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι να το απορροφήσει. Σκεπάστε με μεμβράνη και αφήστε για 30' σε ζεστό μέρος να διπλασιαστεί σε όγκο.
2. Χωρίστε τη ζύμη σε 8 μικρά μπαλάκια. Λαδώστε τα αντίστοιχα ταψάκια και βάλτε στο καθένα τη ζύμη. Αφήστε για 15' να φουσκώσουν. Ρίξτε λίγη από την σάλτσα ντομάτας και πασπαλίστε με τριμμένο τυρί την κάθε πίτσα.
3. Ψήστε τα πιτσάκια στο φούρνο για 25' μέχρι να ροδίσουν καλά. Σερβίρετε τα με φρέσκια σαλάτα της αρεσκείας σας.



## Λαζάνια με λαχανικά φούρνου



### Υλικά (για 8 μερίδες)

250 γρ. Λαζάνια  
 10 μεγάλες Πιπεριές σε διάφορά Χρώματα  
 3 Μελιτζάνες Φλάσκες  
 8 μικρά Κολοκυθάκια  
 1/2 κούπας Ελαιόλαδο  
 3 κούπες Έτοιμη Σάλτα Ντομάτας  
 1 ματσάκι Μαϊντανό Ψιλοκομμένο  
 1 κουτί [Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ](#)  
 1½ λίτρο Γάλα



### Εκτέλεση

- Καθαρίστε και κόψτε σε κομμάτια όλα τα λαχανικά. Περιχύστε τα με λάδι και ψήστε τα στο φούρνο επάνω σε αντικολλητικό χαρτί.
- Βράστε ελαφρά τα λαζάνια με λίγο αλάτι. Αφαιρέστε τα με τρυπητή κουτάλα και βάλτε τα μέσα σε κρύο νερό για να μην κολλήσουν.
- Ετοιμάστε τη [Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ](#) χτυπώντας με το γάλα, σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Σε ένα πυρίμαχο σκεύος βάλτε μια στρώση από τα λαζάνια και συνεχίστε εναλλάξ με σάλτσα ντομάτας, λαχανικά και το μαϊντανό. Μπορείτε να βάλετε ακόμα και κάποιο σκληρό τυρί ή φέτα.
- Καλύψτε με τη [Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ](#) και ψήστε τα λαζάνια στους 180°C, για 45' μέχρι να ροδίσει η [Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ](#). Αφού το βγάλετε από το φούρνο, αφήστε το μερικά λεπτά να κρυώσει λίγο και σερβίρετε το.



# Γλυκιά κρέπα με γεύση banoffee



## Υλικά (για 20 κρέπες)

Για τις κρέπες

1 πακέτο Μίγμα για Κρέπες ΓΙΩΤΗΣ

3 αβγά

400 ml γάλα

60 γρ. λιωμένο Βούτυρο ή μαργαρίνη

Για το γαρνίρισμα

2 φάκελους Garni Βανίλιας ΓΙΩΤΗΣ

400 ml Γάλα

1 κουπά Σιρόπι Καραμέλας ΓΙΩΤΗΣ

1/2 κουπά Καραμελωμένα Αμύγδαλα Τριμμένα

4-5 Μπανάνες σε Φετάκια

1 Λεμόνι

1 φάκελο Τριμμένο Μπισκότο ΓΙΩΤΗΣ



## Εκτέλεση

1. Ετοιμάστε τις **Κρέπες ΓΙΩΤΗΣ** συμφώνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.
2. Χτυπήστε το **Garni Βανίλιας ΓΙΩΤΗΣ** με το γάλα μέχρι να αφρατέψει. Βάλτε το έτοιμο Garni σε σακούλα κορνέ ζαχ/κης και γεμίστε τις Κρέπες. Προσθέστε λίγο **Σιρόπι Καραμέλας ΓΙΩΤΗΣ**, καραμελωμένα αμύγδαλα, **Τριμμένο Μπισκότο ΓΙΩΤΗΣ** και λίγα φετάκια μπανάνας αφού προηγουμένως τα είχατε ραντίσει με το χυμό λεμονιού για να μην μαυρίσουν.

*Tip:* Τις κρέπες που ενδεχομένως δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μπορείτε να τις φυλάξετε στην κατάψυξη βάζοντας ανάμεσά τους λαδόκολλα και τυλίγοντας με μεμβράνη.



# Cup cakes Βανίλιας με Garni και πολύχρωμη τρούφα



## Υλικά (για 30 cupcakes)

250 γρ. Βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

350 γρ. Ζάχαρη

1 Βανίλια

4 αβγά

400 γρ. Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ

3 κουταλάκια Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ

100 ml Γάλα

Ξύσμα από 2 λεμόνια (προαιρετικά)

## Για το γαρνίρισμα

1 συσκευασία Garni ΓΙΩΤΗΣ Βανίλια

400 ml Γάλα

Πολύχρωμη Τρούφα Party Décor ΓΙΩΤΗΣ



## Εκτέλεση

1. Χτυπήστε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέστε τη βανίλια και τα αβγά ένα-ένα χτυπώντας τα σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να αφομοιωθούν.
2. Ανακατέψτε το Αλεύρι Γιώτης με το Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ και ρίξτε το μέσα στο μείγμα μαζί με το γάλα και χτυπήστε για 4'-5'. Τέλος προσθέστε το ξύσμα και ανακατέψτε με ξύλινη σπάτουλα.
3. Βουτυρώστε τις υποδοχές της ειδικής φόρμας για muffins ή βάλτε μέσα στις υποδοχές τα ειδικά χαρτάκια. Ψήστε τα cupcakes στους 180°C για 35'-40', και αφήστε τα να κρυώσουν.
4. Ετοιμάστε το Garni ΓΙΩΤΗΣ συμφώνα με τις οδηγίες που αναγράφονται επάνω στη συσκευασία. Διακοσμήστε τα cup cakes με Garni και λίγο πριν τα σερβίρετε πασπαλίστε με την πολύχρωμη τρούφα Party Décor ΓΙΩΤΗΣ.



# Καλοκαιρινό trifle με Φρουί Ζελέ και Garni



## Υλικά (για 6 άτομα)

- 1 φάκελο **Φρουί Ζελέ ΓΙΩΤΗΣ** με Γεύση Φράουλα
- 1 κουτί (2 φακέλους) **Garni ΓΙΩΤΗΣ** με γεύση Βανίλια
- 400 ml Γάλα
- 10 -15 Σφολιατίνια
- 4 κουταλιές Καραμελωμένους Ξηρούς Καρπούς

Για τη Σάλτσα Φράουλας

- 400 γρ. Φράουλες Καθαρισμένες και Κομμένες σε Κομμάτια
- 100 γρ. Ζάχαρη
- 2½ κουταλάκια **Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ** σε Ελάχιστο Νερό



## Εκτέλεση

1. Ετοιμάστε το **Φρουί Ζελέ ΓΙΩΤΗΣ** με **Γεύση Φράουλα** σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία. Βάλτε το σε ένα μεγάλο μπολ ή σε 8 ποτήρια και αφήστε στο ψυγείο μέχρι να παγώσει.
2. Ετοιμάστε τη σάλτσα φράουλας. Βάλτε σε μικρό κατσαρολάκι όλα τα υλικά και βράστε τα σε χαμηλή θερμοκρασία μέχρι να δέσει ελαφρά η σάλτσα. Αφήστε να κρυώσει. Εναλλακτικά, για μεγαλύτερη ευκολία, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 2 φακέλους **Topping Zax/κής με γεύση Φράουλα ΓΙΩΤΗΣ** που θα δώσει το ίδιο εξαιρετικό αποτέλεσμα.
3. Χτυπήστε το **Garni ΓΙΩΤΗΣ** με το γάλα. Βάλτε μια στρώση από το **Garni ΓΙΩΤΗΣ** μέσα στο μπολ επάνω από το ζελέ, λίγη σάλτσα φράουλας, στρώστε με τα σφολιατίνια και επαναλάβετε την ίδια διαδικασία μέχρι το χείλος του μπολ τελειώνοντας με λίγη από τη σάλτσα και τους ξηρούς καρπούς. Αφήστε για λίγο στο ψυγείο ή σερβίρετε το αμέσως.

*Tip.* Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα σφολιατίνια με **Τριμμένο Μπισκότο ΓΙΩΤΗΣ** ή ακόμα και με κομμάτια από κέικ που σας έχει περισσέψει. Επίσης, μπορείτε να βάλετε κομμάτια φρέσκων φρούτων εποχής, όπως κεράσια, ακτινίδια, ανανάς, πεπόνι. Τέλος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποια άλλη γεύση **Φρουί Ζελέ ΓΙΩΤΗΣ** επιθυμείτε: κεράσι, ανανάς, μπανάνα, λεμόνι, πορτοκάλι, βερύκοκο, μούρο.

**ΓΙΩΤΗΣ**



# Γρήγορη ανάποδη ροδακινόπιτα



## Υλικά (για 8 μερίδες)

Για τη Ζύμη

250 γρ. Βούτυρο σε Θερμοκρασία Δωματίου

100 γρ. Άχνη Ζάχαρη

Λίγο Αλάτι

1 Βανίλια

2 αβγά

1 κουταλάκι Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ

500 γρ. Αλεύρι για Όλες Τις

Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ

1 φάκελο Topping Ζαχαροπλαστικής με γεύση καραμέλα ΓΙΩΤΗΣ

500 γρ. Ροδάκινα Κομπόστα, Στραγγισμένα και Κομμένα σε Φετάκια



## Εκτέλεση

1. Χτυπήστε στο μίξερ το βούτυρο με την άχνη μέχρι να ασπρίσουν για 2' περίπου. Ρίξτε το αλάτι, τη βανίλια και τα αβγά και συνεχίστε το χτύπημα. Ανακατέψτε το Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ με το Αλεύρι για Όλες Τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ και προσθέστε τα και αυτά μέσα στο μείγμα. Συνεχίστε το χτύπημα μέχρι να απορροφηθεί το αλεύρι.

2. Βάλτε τη ζύμη για λίγο στο ψυγείο να παγώσει. Σε ένα ταψί διαμέτρου 26 εκ. απλώστε το Topping Ζαχ/κής με γεύση καραμέλα ΓΙΩΤΗΣ και αραδιάστε τα ροδάκινα. Ανοίξτε τη ζύμη με ένα πλάστη στη διάμετρο του ταψιού και βάλτε την επάνω από τα ροδάκινα.

3. Ψήστε την ροδακινόπιτα στους 170°C για 45'-50' μέχρι να πάρει ρόδινο χρώμα η ζύμη. Βγάλτε από το φούρνο και αφήστε για λίγο να κρυώσει. Αναποδογυρίστε σε πιατέλα και σερβίρετε την.



# Lemon Pie



## Υλικά

### ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΡΤΑ

250 γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΠΙΩΤΗΣ  
1 κουταλιά του γλυκού Μπέικιν πάουντερ ΠΙΩΤΗΣ  
2-3 κουταλιές του γλυκού ζάχαρη  
125 γρ. φρέσκο Βούτυρο  
4 κουταλιές της σούπας παγωμένο νερό  
ή παγωμένη σόδα

### ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

1 1/2 κούπα ζάχαρη  
7 γεμάτες κουταλιές της σούπας  
**Κορν φλάουρ ΠΙΩΤΗΣ**  
λίγο αλάτι  
1 1/2 κούπες νερό  
3 κρόκους χτυπημένους

ξύσμα λεμονιού  
2 κουταλιές σούπας Βούτυρο  
1/2 κούπα χυμό λεμονιού  
3 ασπράδια  
1 κουταλιά σούπας ξύδι  
1/2 κούπα ζάχαρη



## Εκτέλεση

1. Ανακατεύετε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τη ζάχαρη. Κόβετε το Βούτυρο σε κομματάκια και το προσθέτετε στο μείγμα. Τρίβετε με τα χέρια μέχρι να γίνει ψικουλιαστό και το ραντίζετε με το νερό ή τη σόδα. Ζυμώνετε ελαφρά και μαζεύετε τη ζύμη σε μια μπάλα. Την αφήνετε σκεπασμένη στο ψυγείο για μισή ώρα.
2. Την ανοίγετε σε χοντρό φύλλο ανάμεσα σε δυο λαδόκολλες και βάζετε το φύλλο σε λαδωμένη ταρτιέρα. Το τρυπάτε με ένα πιρούνι και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C μέχρι να ροδίσει η τάρτα.
3. Βάζετε σε μια κατσαρόλα το νερό, το κορν φλάουρ, τη ζάχαρη και το αλάτι και ανακατεύετε μέχρι να διαλυθεί το κορν φλάουρ. Βάζετε την κατσαρόλα στη φωτιά και ανακατεύετε μέχρι να πήξει το μείγμα.
4. Χτυπάτε για λίγο τους κρόκους και τους προσθέτετε στην κρέμα μαζί με το Βούτυρο, το χυμό λεμονιού και το ξύσμα. Ανακατεύετε για λίγο και αφήνετε να κρυώσει ανακατεύοντας τακτικά, και προσέχοντας να μην πιάσει κρούστα. Όταν κρυώσει η κρέμα την αδειάζετε μέσα στην τάρτα.
5. Χτυπάτε τα ασπράδια των αβγών σε σφιχτή μαρέγκα προσθέτοντας προς το τέλος το ξύδι και τη ζάχαρη. Μ' ένα κουτάλι βάζετε την μαρέγκα πάνω στη κρέμα και βάζετε την τάρτα σε δυνατό φούρνο να ψηθεί για 15'. Θα πρέπει η πιατέλα που θα βάλετε την τάρτα είναι πυρίμαχη.



# Κορμός σοκολάτας



## Υλικά (για 6 μερίδες)

250 γρ. Μαργαρίνη (όχι σοφτ)  
5 κουταλιές **Κακάο ΓΙΩΤΗΣ**  
100 γρ. Άχνη Ζάχαρη  
1 κουταλιά Λικέρ (προαιρετικά)  
1 πακέτο Μπισκότα τύπου πτίμπερ  
**Σοκολάτα Τρούφα ΓΙΩΤΗΣ** για το Γαρνίρισμα



## Εκτέλεση

1. Λιώστε τη μαργαρίνη σε μικρό κατσαρολάκι χωρίς να κάψει όμως. Ρίξτε το **Κακάο ΓΙΩΤΗΣ**, την άχνη και το λικέρ και ανακατέψτε με σύρμα μέχρι να γίνει ένα ομογενοποιημένο μείγμα. Σπάστε τα μπισκότα σε ακανόνιστα κομμάτια.
  2. Ανακατέψτε το σοκολατένιο μείγμα με τα μπισκότα και ρίξτε το σε αντικολλητικό χαρτί κουζίνας και σχηματίστε τον κορμό με τα χέρια σας. Βάλτε το στο ψυγείο ή ακόμα καλύτερα στην κατάψυξη για να παγώσει. Σερβίρετε τον κορμό σε κομμάτια αφού τον γαρνίρετε με λίγη **Σοκολάτα Τρούφα ΓΙΩΤΗΣ**.
- Tip:* Εάν θέλετε μπορείτε να αντικαταστήσετε τα ολόκληρα μπισκότα με την ίδια ποσότητα **Τριμμένο Μπισκότο ΓΙΩΤΗΣ**.



## Πουρές σε gourmet εκδοχές



Ετοιμάστε τον Πουρέ ΓΙΩΤΗΣ συμφώνα με τις οδηγίες που αναγράφονται επάνω στη συσκευασία και προσθέστε υλικά για να ετοιμάσετε την γεύση που επιθυμείτε στο λεπτό:

### Για τον Μεσογειακό πουρέ:

Προσθέστε πέστο βασιλικού, ψιλοκομένες λιαστές ντομάτες, ακόμα και ελιές κομμένες σε φετάκια.



### Για τον Ελληνικό πουρέ:

Προσθέστε τρίμματα φέτας, ψιλοκομμένες ελιές και λιαστή ντομάτα. Πασπαλίστε με λίγη ρίγανη ή ακόμα και φρέσκο θυμάρι.

### Για τον πουρέ με σαφράν:

Στο ζεστό γάλα πριν το ρίξετε στον πουρέ προσθέστε του μερικούς στήμονες σαφράν.

### Για τον πουρέ με αρωματικά:

Επιλέξτε ένα αρωματικό που έχετε φρέσκο στο μπαλκόνι σας και νοστιμίστε καθημερινά με διαφορετική γεύση τον πουρέ σας. Για παράδειγμα με σκινόπρασο, φρέσκια ρίγανη, φυλλαράκια Λουΐζας κ.τ.λ.



# Προτάσεις για εναλλακτικές γεύσεις Παγωτού



Ετοιμάστε το **Παγωτό ΓΙΩΤΗΣ** συμφώνα με τις οδηγίες που αναγράφονται επάνω στη συσκευασία και προσθέστε τα υλικά της συνταγής μέσα στο παγωτό για να φτιάξτε την γεύση που επιθυμείτε στο λεπτό:



## Για παγωτό cheese cake:

Προσθέστε στο **Παγωτό Παρφέ** ή **Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ**, **Σιρόπι Φράουλας ΓΙΩΤΗΣ**, **κριμ τσιζ** και **Τριμμένο Μπισκότο ΓΙΩΤΗΣ**.



## Για παγωτό Black Forest:

Προσθέστε στο **Παγωτό Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ**, **Σιρόπι Σοκολάτας ΓΙΩΤΗΣ**, **Κουβερτούρα σε**

**Νιφάδες ΓΙΩΤΗΣ**, **Κέικ ή brownies** σε μικρά κομματάκια που σας έχουν περισσέψει και **Σιρόπι Βύσσινου ΓΙΩΤΗΣ**.

## Για παγωτό κανταΐφι:

Προσθέστε στο **Παγωτό Καιμάκι ΓΙΩΤΗΣ**, ψημένο κανταΐφι σε μικρά κομμάτια, αμύγδαλο φιλέ και λίγο πριν το σερβίρετε γαρνίρετε το με **ΓΙΩΤΗΣ Garni**.

## Για παγωτό banoffee:

Προσθέστε στο **Παγωτό Βανίλια ή Παρφέ ΓΙΩΤΗΣ** κομμάτια μπανάνας αφού τα είχατε ραντίσει με λίγο χυμό λεμονιού για να μην μαυρίσουν, **Σιρόπι Καραμέλας ΓΙΩΤΗΣ** και **Τριμμένο Μπισκότο ΓΙΩΤΗΣ**.

