



# Καριόκες elpidas little corner

Αγαπημένο γλυκό πανεύκολο και πεντανόστιμο, ναι καλά είδατε θα φτιάξουμε Καριόκες. Θα μοιραστώ μαζί σας τις δικές μου Καριόκες, αυτές που φτιάχνω χρόνια χωρίς συνταγή. Και πρώτη φορά ζύγισα τα υλικά για να σας γράψω τις ποσότητες, τις λατρεύω απλά. Θα σας δώσω μια βάση και μετά μπορείτε να παίξετε και να τις φτιάξετε όπως θέλετε.



Είναι ίσως το πιο εύκολο γλυκό και το καλό είναι ότι κρατάει μέρες στο ψυγείο. Ελάτε μαζί μου να φτιάξουμε παρέα τις Καριόκες της Ελπίδας, με ελάχιστα υλικά.

## Υλικά για 20 καριόκες

400 γρ κέικ

150-200 γρ καρύδια χοντροκομμένα

110 γρ τσουρέκι

200 γρ κουβερτούρα

50 γρ βούτυρο

2-3 κ.σ γλυκό κουταλιού βύσσινο



### **Υλικά για Επικάλυψη**

300 γρ κουβερτούρα

2 κ.σ ηλιέλαιο

### **Εκτέλεση**

Τρίβετε το κέικ και το τσουρέκι στο μούλτι και τα αφήνετε στην άκρη. Σε χαμηλή φωτιά βάζετε το βούτυρο και την κουβερτούρα, μέχρι να λιώσει. Μόλις λιώσει η σοκολάτα την ρίχνετε στο μπολ με το κέικ και ανακατεύετε. Ψιλοκόβετε το γλυκό κουταλιού στο μούλτι και το ρίχνετε στο μείγμα. Τέλος προσθέστε τα χοντροκομμένα καρύδια στο μείγμα και ζυμώνετε. Μόλις ενωθούν όλα τα υλικά, αδειάζετε το μείγμα σε λαδόκολλα.



Εγώ κάνω ρολό με το σουπλά όπως βλέπετε στη φωτογραφία, βοηθάει πολύ.



Το αφήνετε στο ψυγείο 2-3 ώρες, να σφίξει πολύ καλά το ρολό. Κόβετε φέτες το ρολό ότι μέγεθος σας αρέσει, εγώ έκανα 20 φέτες.



Λιώνετε σε μπεν-μαρι την κουβερτούρα με το ηλιέλαιο και συνεχίζετε. Βουτάτε μια – μια φέτα στην κουβερτούρα και με 2 πιρούνια την βγάζετε. Αφήνετε τις καριόκες σε λαδόκολλα, να παγώσει τελείως η σοκολάτα.



Τυλίγεται όπως θέλετε ολόκληρες ή μισές και τις φυλάτε στο ψυγείο.



## Μυστικά

Μπορείτε να κάνετε Καριόκες με ότι γλυκό σας έχει περισσέψει, σας δίνω ιδέες. Παντεσπάνι, τούρτα, μπισκότα, κρουασάν λίγο από όλα, τα αλέθεται όλα μαζί, τις γιορτές που περισσεύουν μελομακάρονα και κουραμπιέδες, δεν πετάτε τίποτα. Στην νηστεία μπορείτε να βάλετε φρυγανιά τριμμένη, μπισκότα και ηλιέλαιο. Έτσι θα έχετε τέλειες νηστίσιμες καριόκες, να προσθέσετε νηστίσιμο τσουρέκι.

Μπορείτε να βάλετε λιγότερα ή περισσότερα καρύδια, ανάλογα πόσο σας αρέσουν.

Να πω ότι αν έχετε σιρόπι από κάποιο γλυκό ή από μελομακάρονα να το προσθέσετε στις καριόκες, αλλά δεν θα βάλετε βούτυρο ούτε γλυκό κουταλιού.



*Καλή Επιτυχία elpidas little corner !!*