

6 Μαρτίου 2023

## Το μπισκοτόγλυκο της Σαρακοστής

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συνταγή για το μπισκοτόγλυκο της Σαρακοστής. Νηστίσιμη χιονούλα. Ενα νηστίσιμο γλυκό ψυγείου για τη Σαρακοστή, με μπισκότα, εύκολο και οικονομικό του Δημήτρη Μιχαηλίδη.



## Υλικά

280 γρ. ζάχαρη

130 γρ. αλεύρι

650 γρ. νερό

2 βανιλίνες

400 ml φυτική σαντιγύ

400 γρ. μπισκότα Digestive (είναι νηστίσιμα, αλλιώς οποιαδήποτε άλλα νηστίσιμα μπισκότα)

100 γρ. ινδοκάρυδο

## Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το νερό και ανακατεύουμε μέχρι να βράσει το μείγμα μας. Μόλις βράσει, προσθέτουμε 2 βανιλίνες και ανακατεύουμε καλά με το σύρμα. Σκεπάζουμε με μεμβράνη κι αφήνουμε να κρυσώσει τελείως. Σε ένα μπολ αδειάζουμε τη φυτική σαντιγύ και χτυπάμε με το μίξερ χειρός, μέχρι να γίνει.

Βγάζουμε την κρέμα μας από το ψυγείο, την προσθέτουμε στο ίδιο μπολ με τη φυτική σαντιγύ και χτυπάμε με το μίξερ χειρός.

Προσθέτουμε στο μπόλ και τα 30 γρ. ινδοκάρυδο και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα.

Στρώνουμε σε ταψί 20/30 εκ. τα μπισκότα Digestive, απλώνουμε μια στρώση κρέμα, δεύτερη στρώση μπισκότα Digestive, άλλη μια στρώση κρέμα, πασπαλίζουμε και καλύπτουμε το γλυκό μας με 70 γρ. ινδοκάρυδο.

Βάζουμε το γλυκό μας στο ψυγείο για τουλάχιστον 5 ώρες και σερβίρουμε.

Δείτε στο παρακάτω βίντεο πως να φτιάξετε το μπισκοτόγλυκο της Σαρακοστής - Νηστίσιμη χιονούλα