



1925

Συνταγή Επιτυχίας

Γιορτινό Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής
Χριστουγεννιάτικο Bazaar Κολλεγίου Αθηνών

Υλικά

100γρ. αισιοδοξία
1 φλυτζάνι σκληρή δουλειά
200γρ. κοινή λογική
3 κουταλιές της σούπας εμπειρία
50γρ. ομαδική δουλειά
½ φλυτζάνι φαντασία
1 κουταλάκι δάκρυα χαράς
1 χούφτα επιθυμίες
150γρ. στόχους που κρατάμε
μπόλικη συνέπεια

και τέλος 8 σταγόνες αγάπης

Εκτέλεση

Ανακατέψτε και ψήστε σε χαμηλή φωτιά
για έναν χρόνο!
Πασπαλίστε με χαμόγελο!

Καλή επιτυχία!!!