**Σοκολατάκια**

**Υλικά**

350 γραμμ. Κουβερτούρα

250 γραμμ. Κρέμα Γάλακτος

3 βανίλιες

1 πακέτο μπισκότα (ΠΤΙ-ΜΠΕΡ)

1 κουταλιά της σούπας βιτάμ

200 γραμμ. Καρυδόψυχα

2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη

**Εκτέλεση**

Λιώνουμε τη κουβερτούρα, μόλις λιώσει ρίχνουμε μία κουταλιά βιτάμ και την κρέμα γάλακτος. Ύστερα σ’ ένα μπολ ψιλοκόβουμε τα μπισκότα και ρίχνουμε τις βανίλιες και τα ανακατεύουμε. Έπειτα ρίχνουμε και την κουβερτούρα και τα ανακατεύουμε όλα μαζί και ύστερα σε μία φόρμα βάζουμε μία λαδόκολλα και ρίχνουμε το μείγμα και το βάζουμε στον καταψύκτη για 2 ώρες.

Η Αλφά πήρε το όνομά της από την <<Αλφόπερτα>>. Επίσης, η Αλφά έχει μέτριους κατοίκους. Έχει ένα πνευματικό κέντρο και ένα 2/θέσιο Δημοτικό σχολείο. Στο χωριό έχουμε έθιμο στην πλατεία να στολίζουμε ένα Χριστουγεννιάτικο δέντρο.

**Χριστούγεννα πλησιάζουν, οι άνθρωποι γιορτάζουν. Κι εμείς, σαν μικρά παιδιά, ετοιμάσαμε για σας μια αλλιώτικη, ξεχωριστή Χριστουγεννιάτικη γιορτή.**

**Γι’ αυτό, σας περιμένουμε όλους με χαρά, στις 19/12/2012 και ώρα**  **5.00 μ.μ στο Δ.Σ Αλφά**

**τα παιδιά του Δημοτικού Σχολείο**

 **και το Νηπιαγωγείου Αλφάς.**

**Στο χώρο της εκδήλωσης θα λειτουργήσει Χριστουγεννιάτικο bazaar!!!!!!!!!!**

Η Αλφά είναι ένα πολύ όμορφο χωριό, γιατί έχει πολύ πράσινο και έχει <<εξελιχθεί>> πολύ τον τελευταίο καιρό. Επίσης, τα Χριστούγεννα το σχολείο κάνει ένα παζάρι που πουλάει μικρά πράγματα φτιαγμένα από τα παιδιά.

****