

Εύκολη συνταγή για τραγανά αρωματικά-μπισκότα με χριστουγεννιάτικη διακόσμηση από γλάσο. Φτιάξτε αυτά τα μπισκότα με τα παιδιά και παίξτε με τα χρώματα και τα σχέδια!- Μπορείτε ακόμα και-να τα αχνίσετε ή να τα βουτήξετε σε σοκολάτα. Καλές γιορτές!-

Τι θα χρειαστείτε

250 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο

1 φλ. τσαγιού ζάχαρη (170 γρ περίπου)

1 κρόκος αυγού

2 βανίλιες

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κ.γλ. κανέλα

1/2 κ.γλ. γαρίφαλο τριμμένο

1/2 κ.γλ. σόδα

1 πρέζα αλάτι

Για το γλάσο:

Ζάχαρη άχνη

Λίγες σταγόνες γάλα

Χρώματα ζαχαροπλαστικής

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα

Εκτέλεση συνταγής

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη τουλάχιστον 5 λεπτά. Ρίχνουμε τον κρόκο αυγού και τη βανίλια. Προσθέτουμε στο αλεύρι τη σόδα, την κανέλα, το γαρίφαλο και μια πρέζα αλάτι. Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι στο μίγμα του βούτυρου και της ζάχαρης. Μόλις η ζύμη είναι έτοιμη τη χωρίζουμε στα δύο, τυλίγουμε με μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.

Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο πάχους 5-10 χιλιοστών και κόβουμε μπισκότα με κουπ-πατ.-

Τα βάζουμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 180°C για 10 λεπτά.

Τα βγάζουμε, τα αφήνουμε να κρυσώσουν και τα διακοσμούμε όπως μας αρέσει.

Για το γλάσο: ανακατεύουμε λίγες σταγόνες γάλα σε 2-3 κουταλιές ζάχαρη άχνη. Προσθέτουμε το χρώμα ζαχαροπλαστικής που μας αρέσει. Διακοσμούμε κατά το γούστο μας.

Καλή επιτυχία και καλές γιορτές!

Αν σας άρεσε η συνταγή δείτε και άλλες εδώ-[Χριστουγεννιάτικα γλυκά](#)

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Χτυπάμε καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη
- 2 Προσθέτουμε τον κρόκο
- 3 Ανακατεύουμε στο αλεύρι τη σόδα, την κανέλα, το γαρίφαλο και το αλάτι
- 4 Ενσωματώνουμε σταδιακά το αλεύρι στο μίγμα του βούτυρου και της ζάχαρης
- 5 Χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο, τυλίγουμε με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα
- 6 Ανοίγουμε σε φύλλο
- 7 Κόβουμε μπισκότα με κουπ πατ
- 8 Ψήνουμε για 10 λεπτά στον αέρα στους 220°C
- 9 Διακοσμούμε με το γλάσο ή ότι άλλο μας αρέσει