

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα με διακριτική γεύση κανέλας και γαρίφαλου. Με γλάσο, με ζάχαρη άχνη, με σχέδια ή σκέτα, φτιάξτε τα και απολαύστε τα την πιο όμορφη εποχή του χρόνου, τα Χριστούγεννα! Καλές γιορτές!

Τι θα χρειαστείτε

300 γρ. αλεύρι μαλακό για μπισκότα

1 κ.γλ. baking powder

75 γρ. ζάχαρη άχνη

1 βανιλίνη

1 κ.γλ. κανέλα

1/4 κ.γλ. τριμμένο γαρίφαλο

2 αυγά

Για το γλάσο:

3 κ.σ. ζάχαρη άχνη

1 κ.σ. γάλα ή χυμός λεμόνι

Για τη διακόσμηση:

Χρώματα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)

Πολύχρωμη τρούφα

Ζάχαρη άχνη

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα με άρωμα κανέλας

Εκτέλεση συνταγής

Στο μπολ του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, το baking powder, την κανέλα, το γαρίφαλο και τη βανιλίνη (ή το εκχύλισμα βανίλιας). Ξεκινάμε την ανάμιξη και προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο.

Συνεχίζουμε λίγο το χτύπημα και στη συνέχεια προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά.

Σταματάμε το χτύπημα και βγάζουμε τη ζύμη στον πάγκο.

Η ζύμη θα είναι μαλακή και βουτυράτη. Τη δουλεύουμε λίγο με το χέρι και την κάνουμε μπάλα.

Την πιέζουμε λίγο να πλατύνει, την τυλίγουμε με μεμβράνη και την βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί, τουλάχιστον μισή ώρα. Αν μπορείτε αφήστε την και λίγο παραπάνω. Θα είναι πιο εύκολο να ανοίξει και να κοπούν σωστά τα μπισκότα.

Αφού περάσει, λοιπόν, λίγη ώρα τη βγάζουμε από το ψυγείο.

Βάζουμε μια λαδόκολλα (ή χαρτί ψησίματος) στον πάγκο. Ξετυλίγουμε τη μεμβράνη και τοποθετούμε την ζύμη μας στη λαδόκολλα.

Τοποθετούμε πάνω στη ζύμη μια δεύτερη λαδόκολλα και ανοίγουμε με τη βοήθεια ενός πλάστη σε λεπτό φύλλο πάχους περίπου 3 χιλιοστών.

Κόβουμε με κουπ πατ τα σχήματα της επιλογής μας.

Σε ταψί στρώνουμε λαδόκολλα. Τοποθετούμε τα μπισκότα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 15-20 λεπτά, μέχρι να πάρουν ένα ελαφρύ χρώμα. Μην τα αφήσετε παραπάνω. Βγάλτε τα και αφήστε τα να κρυώσουν. Ακόμα και αν σας φαίνονται μαλακά, μόλις κρυώσουν θα είναι όπως πρέπει!

Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και για τα υπόλοιπα μπισκότα. Εγώ, με τα σχήματα των μπισκότων που έκοψα, έψησα 3 ταψιά και μου βγήκαν περίπου 45 μπισκότα.

Αφού κρυώσουν, διακοσμήστε τα όπως επιθυμείτε ή πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Για το γλάσο: Σε 3 κ.σ. ζάχαρη άχνη προσθέστε λίγες σταγόνες γάλα ή λεμόνι και ανακατέψτε μέχρι να έχετε ένα όχι πολύ σφιχτό γλάσο. Βουτήξτε τα μπισκότα μέσα στο γλάσο ή χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να τα περιχύσετε.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και χρώματα ζαχαροπλαστικής για να φτάξετε γλάσο διαφόρων χρωμάτων.

Μπορείτε ακόμα να πασπαλίσετε πάνω στο γλάσο πολύχρωμη τρούφα, να βάλετε σταγόνες σοκολάτας ή ότι άλλο θέλετε σαν στολίδι.

Απολαύστε τη διαδικασία μαζί με τα παιδιά και διασκεδάστε το!

Καλές γιορτές, καλά Χριστούγεννα!!!

Με αγάπη

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα με άρωμα κανέλας

Βήμα προς Βήμα

- 1 Στο μπολ του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, το baking powder, την κανέλα, το γαρίφαλο και τη βανιλίνη (ή το εκχύλισμα βανίλιας). Ξεκινάμε την ανάμιξη-και προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο.
- 2 Συνεχίζουμε λίγο το χτύπημα και στη συνέχεια προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά.
- 3 Σταματάμε το χτύπημα και βγάζουμε τη ζύμη στον πάγκο. Η ζύμη θα είναι μαλακή και βουτυράτη. Τη δουλεύουμε λίγο με το χέρι και την κάνουμε μπάλα.
- 4 Την πιέζουμε λίγο να πλατύνει, την τυλίγουμε με μεμβράνη και την βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί, τουλάχιστον μισή ώρα. Αν μπορείτε αφήστε την και λίγο παραπάνω. Θα είναι πιο εύκολο να ανοίξει και να κοπούν σωστά τα μπισκότα.
- 5 Αφού περάσει, λοιπόν, λίγη ώρα τη βγάζουμε από το ψυγείο. Βάζουμε μια λαδόκολλα (ή χαρτί ψησίματος) στον πάγκο. Ξετυλίγουμε τη μεμβράνη και τοποθετούμε την ζύμη μας στη λαδόκολλα.
- 6 Τοποθετούμε πάνω στη ζύμη μια δεύτερη λαδόκολλα και ανοίγουμε με τη βοήθεια ενός πλάστη σε λεπτό φύλλο πάχους περίπου 3 χιλιοστών.
- 7 Κόβουμε με κουπ πατ τα σχήματα της επιλογής μας.
- 8 Σε ταψί στρώνουμε λαδόκολλα. Τοποθετούμε τα μπισκότα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 15-20 λεπτά, μέχρι να πάρουν ένα ελαφρύ χρώμα. Μην τα αφήσετε παραπάνω. Βγάλτε τα και αφήστε τα να κρυώσουν. Ακόμα και αν σας φαίνονται μαλακά, μόλις κρυώσουν θα είναι όπως πρέπει!
- 9 Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και για τα υπόλοιπα μπισκότα. Εγώ, με τα σχήματα των μπισκότων που έκοψα, έψησα 3 ταψιά και μου βγήκαν περίπου 45 μπισκότα.
- 10 Αφού κρυώσουν, διακοσμήστε τα όπως επιθυμείτε ή πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.
- 11 Για το γλάσο: Σε 3 κ.σ. ζάχαρη άχνη προσθέστε λίγες σταγόνες γάλα ή λεμόνι και ανακατέψτε μέχρι να έχετε ένα όχι πολύ σφιχτό γλάσο. Βουτήξτε τα μπισκότα μέσα στο γλάσο ή χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να τα περιχύσετε. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και χρώματα ζαχαροπλαστικής για να φτάξετε γλάσο διαφόρων χρωμάτων. Μπορείτε ακόμα να πασπαλίσετε πάνω στο γλάσο πολύχρωμη τρούφα, να βάλετε σταγόνες σοκολάτας ή ότι άλλο θέλετε σαν στολίδι. Απολαύστε τη διαδικασία μαζί με τα παιδιά και διασκεδάστε το! Καλές γιορτές, καλά Χριστούγεννα!!!