

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα και κουλουράκια



Ο Άγιος

Βασίλης, το χριστουγεννιάτικο έλατο και το λαμπρό αστέρι στολίζονται με άχνη και έρχονται στο σπίτι μας!

Φέτος τα Χριστούγεννα καθίστε με τα παιδιά, αφήστε τα να σας βοηθήσουν και περάστε δημιουργικό μαζί χρόνο μαζί, φτιάχνοντας πεντανόστιμα χριστουγεννιάτικα μπισκότα που σε τίποτα δεν θα έχουν να ζηλέψουν τα αγοραστά.

Επιλέξαμε τέσσερις συνταγές για εντυπωσιακά αποτελέσματα, που ενδεχομένως να φαίνονται λίγο δύσκολες - αξίζουν όμως την προσπάθεια.

Χριστουγεννιάτικα

μπισκότα

βουτύρου



Τι θα χρειαστείτε:

100 γρ βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
100 γρ ζάχαρη
1 αυγό
280 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 βανίλια
½ κουταλάκι αλάτι
1 κουταλάκι μπέικιν

Για το γλάσο:

400 γρ ζάχαρη άχνη
3-4 κουταλιές νερό
Χρώμα ζαχαροπλαστικής

Τι θα κάνετε: Κοσκινίζετε μαζί το αλεύρι, το αλάτι και το μπέικιν. Ανακατεύετε καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέτετε το αυγό και συνεχίζετε το ανακάτεμα. Ρίχνετε το αλεύρι λίγο-λίγο, και ζυμώνετε μέχρι να πετύχετε μια μαλακή ζύμη. Αφήνετε στο ψυγείο για μισή ώρα περίπου. Έτσι μπορείτε να δουλέψετε την ζύμη πιο εύκολα. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180ο. Σε ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγετε τη ζύμη σε φύλλο πάχους μισού εκατοστού περίπου. Κόβετε τη ζύμη με φορμίτσες σε διάφορα σχέδια και μεταφέρετε τα μπισκοτάκια με προσοχή στο ταψί που έχετε στρώσει με λαδόκολλα. Ψήνετε για 8-10 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν ελαφρά. Βγάζετε από το φούρνο και αφήνετε να κρυώσουν καλά. Για το γλάσο ανακατεύετε τη ζάχαρη άχνη με το νερό. Μοιράζετε το γλάσο σε 2-3 διαφορετικά μπολ, ανάλογα με το πόσα χρώματα θέλετε για τη διακόσμηση. Ρίχνετε 2-3 σταγόνες από κάθε χρώμα στα διαφορετικά μπολ και ανακατεύετε. Καλύπτετε τα μπισκοτάκια με το γλάσο και διακοσμούμε με γλάσο διαφορετικού χρώματος ή με χρωματιστές μπιλίτσες (χρωματιστές πέρλες, στα σούπερ μάρκετ).

Συνταγή: bettyscuisine.blogspot.gr



Τι θα χρειαστείτε:

350γρ αλεύρι μπλε (προτιμώ το Αλλατίνη)

225γρ βούτυρο Lurpak ή Βιτάμ

150γρ ζάχαρη 1/2 κ. γ. μπέικιν

1 αυγό ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού

Τι θα κάνετε: Για να φτιάξετε τα samples πρέπει να είναι όλα τα υλικά τουλάχιστον 1 ώρα εκτός ψυγείου. Χτυπάτε το βούτυρο με την ζάχαρη να ενωθεί και να αφρατεψει, προσθέτοντας το αυγό και το ξύσμα. Τέλος προσθέτετε το αλεύρι/μπεικιν και ανακατεύετε με τα χέρια. Όσο λιγότερες κινήσεις κάνετε για να ενσωματωθεί το αλεύρι στην ζύμη τόσο πιο αφράτα θα είναι τα μπισκότα. Αφήστε την ζύμη να ξεκουραστεί για καμιά ώρα στην συντήρηση και στην συνέχεια ανοίξτε μικρές ποσότητες φύλλου επάνω σε αλεύρι. (Αν έχετε το γνωστό πιστόλι για samples, τότε δεν την βάζετε καθόλου ψυγείο. Την κόβετε αμέσως μπισκότα στο ταψί και ψήνετε). Κόβετε τα μπισκότα με κουπ πατ, με ποτήρι, ή με πατρόν. Μεταφέρετε στο ταψί προσεκτικά και ψήνετε στους 170 μέχρι να πάρουν χρυσοκίτρινο χρώμα. Η ζύμη αυτή δεν έχει ελαστικότητα, δουλεύεται λίγη λίγη. Εάν θέλετε βάζετε μαρμελάδα στο κέντρο ή τα βουτάτε στην σοκολάτα ή κάνετε τα κλασικά γεμιστά με μαρμελάδα.

Συνταγή: eimaimama.gr



Τι θα χρειαστείτε:

2,5 κούπες αλεύρι
3/4 κούπας κακάο
1 κ.γ μπέικιν
1/2 κ.γ αλάτι
3/4 κούπας βούτυρο
1/2 κούπα καστανή ζάχαρη
1/2 κούπα λευκή ζάχαρη
2 αυγά
2 κ.γ βανίλια

Γέμιση

2,5 κούπες άχνη
1/3 κούπας βούτυρο
1 κ.γ ξύσμα πορτοκαλιού
3 κ.σ χυμό πορτοκαλιού

Τι θα κάνετε: Ανακατεύετε το αλεύρι με το κακάο το μπέικιν και το αλάτι. Χτυπάτε στο μίξερ τα δύο είδη ζάχαρης και προσθέτετε το βούτυρο. Ρίχνετε ένα ένα τα αυγά κι έπειτα την βανίλια. Αδειάζετε σε αυτό το μίγμα του αλευριού. Ανοίγετε φύλλο το μίγμα μας και κόβετε με κουπ πατ ο,τι σχήμα θέλετε, χριστουγεννιάτικο ή μη. Προσέχετε να είναι ζυγός αριθμός αλλιώς αυτό που περισσεύει το τρώμε μόνο του! Βάζετε τα μπισκοτάκια σε λαδόκολλα στον φούρνο, πάντα προθερμασμένο, στους 180 βαθμούς για 8 με 10 λεπτά. Για την γέμιση

χτυπάτε όλα τα υλικά της στο μίξερ μέχρι να γίνει μία πηνή κρέμα. Τη βάζετε σε ένα κορνέ και τα γεμίζετε. Πασ

Πηγή: lilaspurplethoughts.blogspot



Σπιτάκι από λεμπκούχεν

Τι θα χρειαστείτε:

Για ένα σπιτάκι
350 γρ. μέλι αραιό
50 γρ. βούτυρο
150 γρ. ζάχαρη
700 γρ. αλευρι
2 κουταλιές κακάο
2 κουταλιές μπεικιν
2 κουταλιές μείγμα μπαχαρικών για λεμπκούχεν*
2 αυγά
μια χούφτα καραμέλες αλεσμένες

Γλάσσο με ασπράδι (Royal icing)

Για ένα σπιτάκι
3 ασπράδια
750 γρ. άχνη

λίγο χυμό λεμονιού
λίγη βανίλια

Τι θα κάνετε: Σε μια κατσαρόλα βάλτε το μέλι, την ζάχαρη και το βούτυρο να λιώσουν, ανακατευοντας συνεχώς. Αφήστε τα να κρυώσουν για περιπου 10 λεπτά και αδειάστε το μείγμα στο μπολ του μίξερ. Προσθέστε το κακάο, το αλευρι, το μπεικιν, τα μπαχαρικά και τα αυγά και ζυμώστε μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά καλά. Τυλιξτε την ζυμη σε μεμβράνη ή αλουμινόχαρτο και αφήστε το στο ψυγείο το λιγότερο μιση ώρα. Κατόπιν ανοίξτε την σε φύλλο πάχους μισού εκατοστού σε μια καλά αλευρωμένη επιφανεια και κόψτε με την βοήθεια της μακέτας τα κομματια για το σπιτι, τα οποία θα πρέπει να έχετε σχεδιάσει και κόψει από πριν σε ένα χαρτόνι. Τα παράθυρα και η πόρτα πρέπει επισης να κοπούν πριν το ψήσιμο. Ψήστε τα σε προθερμασμένο φούρνο στους 175 βαθμούς για περιπου 15 λεπτά. 5 λεπτά πριν το τέλος ανοίξτε το φούρνο και γεμίστε τα παράθυρα με την τριμμενη καραμέλα. Απλώστε το μείγμα ελαφρά και συνέχιστε το ψησιμο. Καλό είναι τις καραμέλες να τις αλέσετε λιγο πριν γιατι από την υγρασία και την ζέστη στην κουζίνα θα γίνουν πέτρα. Αφήστε τα κομμάτια να κρυωσουν καλά και κολήστε τα μεταξύ τους με γλάσσο. Για να φτιάξετε το γλάσσο, χτυπήστε τα ασπραδια σε μαρέγγα όχι πολύ σφιχτή. Συνεχιζοντας το χτύπημα και σταδιακά προσθέστε την άχνη. Για να αραιώσετε το μείγμα προσθέστε απλά λίγο νερό.

Συνταγή: royal-coconut.blogspot.gr

Φράουλες “Άγιος Βασίλης”

Για το τέλος αφήσαμε μια συνταγή, που μπορεί να μην είναι για μπισκότα αλλά είναι άκρως Χριστουγεννιάτικη και πάρα πολύ εύκολη.



Τι θα χρειαστείτε:

250γρ φράουλες

Σαντιγί

Σουσάμι ή τρούφες για διακόσμηση

Τι θα κάνετε: Πλύνετε και αφαιρέστε το κοτσάνι από τις φράουλες, φροντίζοντας το κάτω μέρος είναι ωραίο και επίπεδο ώστε να σταθεί η φράουλα. Κόψτε τις άκρες, από το σημείο που φαίνεται στη φωτογραφία. Στη συνέχεια, προσθέστε λίγη σαντιγί και τοποθετήστε από πάνω την άκρη, σαν να είναι το καπέλο του Αϊ-Βασίλη. Χρησιμοποιήστε το σουσάμι ή την τρούφα για μάτια και στόμα.

- See more at: <http://www.mama365.gr/5695/hristoygenniatika-mpiskota-kai-koyloyrakia.html#sthash.PKaq3sqK.dpuf>

από Μάρα Κρητικού

Πηγή: [mama365.gr](http://www.mama365.gr)