

Χριστουγεννιάτικα Σπιτάκια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 900 γρ. αλεύρι
- 1 κ.γ. σόδα
- 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 4 κ.γ. τζίντζερ σκόνη
- 4 κ.γ. κανέλα σκόνη
- 1 1/2 κ.γ. γαρύφαλλο σκόνη
- 1 κ.γ. πιπέρι τριμμένο
- 1 κ.γ. αλάτι
- 225 γρ. βούτυρο γάλακτος
- 200 γρ. ζάχαρη καστανή
- 2 αυγά
- 300 γρ. μέλι
- Διάφορες καραμέλες για διακόσμηση

Clock Image not found or type unknown

3 ώρες

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares Image not found or type unknown

8-10

Μερίδα/ες

Μέθοδος Εκτέλεσης

Πριν ξεκινήσετε τη συνταγή εκτυπώστε το [πατρόν που θα βρείτε εδώ](#)

- Χτυπάμε τη ζάχαρη με το βούτυρο στο μίξερ μέχρι να αφρατέψει καλά καλά!...
- Ανακατεύουμε το αλεύρι με υπόλοιπα στερεά συστατικά και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε εν τω μεταξύ στο μίξερ ένα ένα τα αυγά και στο τέλος το μέλι.
- Βάζουμε και το μείγμα του αλευριού στο μίξερ αλλά ανακατεύουμε για πολύ λίγο μέχρι όσο να ανακατευτούν καλά τα υλικά. Χωρίζουμε σε 4 μέρη και βάζουμε σε σελοφάν στο ψυγείο για τουλάχιστον μια ώρα για να σφίξει το μείγμα.
- Ανοίγουμε με τη βοήθεια επιπλέον αλευριού τη ζύμη σε φύλλο πάχους 3-4 χιλιοστών ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες και κόβουμε με τη βοήθεια του πατρόν τα σχέδια του σπιτιού. Μεταφέρουμε τα κομμάτια σε ταψιά στρωμένα με λαδόκολλες
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 12-14 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν σε σχάρα.
- Με τη βοήθεια [Royal icing](#) κολλάμε τα κομμάτια του σπιτιού μεταξύ τους πάνω σε μια βάση ή ένα ξύλο κοπής. Χρησιμοποιούμε αρκετά μεγάλη ποσότητα της “κόλλας” μας και αφήνουμε να στεγνώσει λίγο για να συνεχίσουμε με τη διακόσμηση.
- Στη συνέχεια έχοντας royal icing μέσα σε κορνέ διακοσμούμε το σπιτάκι μας και το κάνουμε ακόμα πιο όμορφο χρησιμοποιώντας καραμελάκια, μαρσμέλους, κομμάτια σοκολάτας κτλ.

Πηγή: akispetretzikis.com