

8 Δεκεμβρίου 2016

“Νόστιμα” στολίδια για το χριστουγεννιάτικο δέντρο σας

[/ Γενικά Θέματα](#)





- Δυσκολία:
- Κόστος:
- 15 λεπτά
- 25 λεπτά

Στολίστε το δέντρο σας με αυτά τα νόστιμα και πρωτότυπα μπισκότα που μοιάζουν με γιορτινά στολίδια!

Υλικά (υλικά για 4 μερίδες)

- 250 γρ. βούτυρο
- 200 γρ. (250ml) ζάχαρη
- 300ml σιρόπι ζαχαροκάλαμου (golden syrup)
- 5 ml εκχύλισμα βανίλιας
- 1 πρέζα αλάτι
- 600 γρ. (1070 ml) αλεύρι για κέικ, συν έξτρα για το πλάσιμο
- 200 γρ. αμύγδαλα φιλέ

Εκτέλεση

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C.
2. Βάλτε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το σιρόπι και τη βανίλια σε ένα μεσαίο μπωλ κατάλληλο για ανακάτεμα. Χτυπήστε με μίξερ χειρός μέχρι το μίγμα να γίνει ελαφρύ και κρεμώδες. Προσθέστε το αλάτι, το αλεύρι και τα αμύγδαλα. Ανακατέψτε μέχρι να έχετε μια ζύμη για μαλακά μπισκότα. Καλύψτε με μεμβράνη και αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί στο ψυγείο για 25 λεπτά.
3. Πασπαλίστε την επιφάνεια στην οποία θα δουλέψετε με λίγο αλεύρι. Με τη βοήθεια ενός πλάστη ανοίξτε τη ζύμη σε πάχος περίπου 5 mm. Κόψτε τα μπισκότα χρησιμοποιώντας ένα στρογγυλό κουπ-πατ με κυματιστές άκρες. Χρησιμοποιώντας ένα μικρότερο κουπ-πατ κόψτε κι άλλα σχέδια (ζητήστε μικρά κουπ-πατ σε καταστήματα με είδη μαγειρικής).
4. Τοποθετήστε χαρτί ψησίματος σε ένα ταψί και ψεκάστε με αντικολλητικό σπρέι για σκεύη. Βάλτε τα μπισκότα στο ταψί. Ψήστε για 12-15 λεπτά ή μέχρι τα μπισκότα να ροδίσουν και να έχουν ψηθεί.
5. Βγάλτε τα από τον φούρνο και αφήστε τα να κρυσώσουν. Δέστε τα μπισκότα με σπάγκο ή κορδέλα. Φυλάξτε τα σε αεροστεγείς συσκευασίες.

Πηγή: epithimies.gr