

23 Δεκεμβρίου 2019

Χριστουγεννιάτικα Σπιτάκια

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Πολυμέσα - Multimedia](#)



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
- 200-300 γρ. ζάχαρη καστανή
- 2 αυγά
- 300 γρ. μέλι
- Διάφορες καραμέλες για διακόσμηση

3 ώρες

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

8-10

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

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