

Χριστουγεννιάτικα: μπισκότα βουτύρου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: feedmyfacewithcake.blogspot.gr

Θα σας πω πώς το κάνω. Βάζω μια ωραία χριστουγεννιάτικη ταινία, φτιάχνω μια κανάτα από τον αγαπημένο μου καφέ φίλτρου, παράθυρα ανοιχτά να μπαίνει φως, το σπίτι στολισμένο, μυρίζει κανέλα και ζεστασιά. Βρίσκω τις φόρμες μου: αστεράκια, αγγελάκια, καμπάνες, δεντράκια, νιφάδες χιονιού. Φουρνίζω. Στολίζω κάποια με γλάσο σοκολάτας, κάποια άλλα με ζαχαρόπαστα. Στις τρελές μου διαθέσεις και με αμυγδαλόπαστα. Παίζω σαν να μην υπάρχει τίποτα άλλο που να με αφορά.

Υλικά για 40 μπισκότα:

- 100 γρ, βούτυρο γάλακτος
- 100 γρ. ζάχαρη
- 1 αυγό
- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Ξύσμα από μία βανίλια ή ένα φακελάκι βανίλια σε σκόνη

- **1 κουταλιά baking powder**
- **1 πρέζα αλάτι**

Για το γλάσο σοκολάτας:

- **250 γρ. σοκολάτα μπίτερ**
- **1 κουταλιά βούτυρο**
- **πολύχρωμη τρούφα**

Για τη ζαχαρόπαστα:

- **¼ της κούπας κρύο νερό**
- **30 γρ. ζελατίνη**
- **1 κιλό ζάχαρη άχνη**
- **½ κούπα γλυκόζη**
- **2 κουταλιές φυτικό βούτυρο**

Χτυπάω καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη. Καλό είναι το βούτυρο να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Προσθέτω το αυγό, τη βανίλια, το αλάτι, το baking powder και σταδιακά το αλεύρι. Μόλις η ζύμη είναι έτοιμη, την ανοίγω με τον πλάστη και με τις φόρμες μου ετοιμάζω τα μπισκότα σε σχήματα. Ψήνω σε αντικολλητικό χαρτί στους 180 για 15 λεπτά. Δεν θέλω να ξεροψηθούν.

Τα αφήνω να κρυώσουν και ετοιμάζω το γλάσο σοκολάτας. Λιώνω τη σοκολάτα σε μπεν μαρί και στο τέλος προσθέτω το βούτυρο. Με το γλάσο σοκολάτας αυτοσχεδιάζω. Συνήθως βουτώ το 1/3 του μπισκότου και το πασπαλίζω με πολύχρωμη τρούφα. Αν θέλετε, μπορείτε να το καλύψετε και όλο με σοκολάτα. Εγώ δεν το προτιμώ γιατί μου κρύβει τη βουτυρένια γεύση του μπισκότου.



Photo: feedmyfacewithcake.blogspot.gr

Εναλλακτικά, στολίζω τα μπισκότα μου με ζαχαρόπαστα. Χτυπάω καλά τα υλικά της ζαχαρόπαστας και χωρίζω τη ζύμη σε μπαλίτσες καθεμιά από τις οποίες θα πάρει και άλλο χρώμα. Με χρώμα ζαχαροπλαστικής, λοιπόν, ετοιμάζω ζαχαρόπαστα πράσινη, κίτρινη, κόκκινη και ό,τι άλλο χρώμα προκύψει. Ανοίγω τις μπαλίτσες της ζύμης με τον πλάστη και κόβω σχήματα με τις ίδιες φόρμες που νωρίτερα έκοψα μπισκότα. Βρέχω ελαφρά τα δάχτυλά μου με νεράκι και χαϊδεύω ένα αστερομπισκότο. Αμέσως μετά παίρνω ένα κίτρινο αστέρι ζαχαρόπαστας και το εφαρμόζω από πάνω.

Βρίσκω την πιο ωραία απ' τις πατέλες μου και τα στοιχίζω. Δυσκολεύομαι να αποφασίσω αν θέλω να τα φάω ή να τα χαζεύω.

της Στέλλας Αλαφούζου

Πηγή: bostanistas.gr