24 Δεκεμβρίου 2015

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα

Υλικά

2 3/4 φλυτζάνια αλεύρι
1 κουταλάκι του γλυκού πιπερόριζα
3/4 κουταλάκια του γλυκού σόδα
1/2 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
1/2 κουταλακι του γλυκού γαρίφαλα
1/4 φλυτζανιού μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου
1/4 φλυτζανιών ανάλατο βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
1/2 φλυτζάνι ζάχαρη
1/2 φλυτζάνι μέλι
1 μεγάλο αυγό

εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρικαι προσθέτετε την πιπερόριζα, τη μαγειρική σόδα , την κανέλα και τα γαρίφαλα σε μία λεκάνη. Χτυπάτε το βούτυρο και τη μαργαρίνη στο μίξερ, προσθέστε τη ζάχαρη και κτυπήστε μέχρι να γίνει το μίγμα αφράτο. Ρίχνετε το μέλι και έπειτα το αυγό. Προσθέστε το ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού. Ανακατεύοντας με κουτάλι προσθέτεται το μίγμα αλευριού. Η ζύμη θα είναι μαλακή.Τη χωρίζεται σε τρεις μπάλες πιέζεται να γίνουν επίπεδοι δίσκοι τους καλύπτεται με πλαστική μεμβράνη και τους τοποθετείται στο ψυγείο για 4 περίπου ώρες μέχρι να γίνει η ζύμη σκληρή.Ανοίγετε με το πλάστη το κάθε δίσκο σε φύλλο

πάχους μισό πόντο περίπου και κόβετε με φόρμες σε διάφορα σχήματα. Τοποθετείτε τα μπισκότα σε ταψί στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί και ψήνετε στους 180 βαθμούς για 15 λεπτα περίπου μέχρι να πάρουν χρώμα.
Αφού τα βγάλετε από το φούρνο τα αφήνετε να κρυώσουν και τα διακοσμείτε με γλάσο,
για το λευκό γλασο αναμιγνύεται 3 κουταλιές χυμό λεμονιού, 1/8 κούπας γάλα εβαπορέ και 3 με 4 κούπες άχνη ζάχαρη και χτυπάτε στο μίξερ.

Πηγή: tastytour.pblogs.gr