

Πώς να φτιάξετε χριστουγεννιάτικα μπισκότα από τζίντζερ -Εντυπωσιάστε τους καλεσμένους σας

/ [Γενικά](#)



από Μαριαλένα Τερζή

Λατρεύουμε τα μελομακάρονα και τους κουραμπιέδες, όμως δεν είναι τα μόνα χριστουγεννιάτικα γλυκά που μπορούν να κοσμήσουν το εορταστικό μας τραπέζι. Αυτή τη φορά, δοκιμάστε να φτιάξετε λαχταριστά ανθρωπάκια από τζίντζερ που θα εντυπωσιάσουν τους μικρούς και τους μεγάλους σας καλεσμένους τόσο με την εμφάνιση όσο και με τη γεύση τους. Η συνταγή είναι πανεύκολη!

Υλικά (για 25 μπισκότα):

125 γραμμάρια βούτυρο

100 γραμμάρια μαύρη ζάχαρη

4 κουταλιές της σούπας πετιμέζι

1 κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα
375 γραμμάρια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κρόκος αβγού
1 κουταλιά της σούπας τζίντζερ σε σκόνη
1 κουταλιά του γλυκού τριμμένη κανέλα
1/4 κουταλάκι του γλυκού τριμμένο γαρύφαλλο



Εκτέλεση

Βήμα 1ο

Με ένα μίξερ (χειρός ή πάγκου) ανακατέψτε το βούτυρο με την ζάχαρη μέχρι να γίνει κρέμα για περίπου 10 λεπτά. Προσθέστε το πετιμέζι και το αβγό και χτυπήστε για ακόμα 5 λεπτά.

Βήμα 2ο

Στη συνέχεια, διπλώστε το αλεύρι το οποίο το έχετε κοσκινίσει μέσα στο μείγμα και μετά μεταφέρετε την ζύμη σε ελαφρά αλευρωμένο πάγκο και πλάστε την σε μια μπάλα.

Βήμα 3ο

«Πατήστε» την μέχρι να γίνει «δίσκος» και τυλίξτε την με διάφανη μεμβράνη.

Βήμα 4ο

Έπειτα, τοποθετείστε την στο ψυγείο για 30 λεπτά πριν την «δουλέψετε». Στο μεταξύ, αλευρώστε τον πάγκο ελαφρά και ανοίξτε την ζύμη έτσι ώστε να έχει πάχος 1 με 2 εκατοστά.

Βήμα 5ο

Με το κουπ πατ σχηματίστε τα ανθρωπάκια και τοποθετήστε τα σε ένα ταψί στο οποίο θα έχετε στρώσει χαρτί ψησίματος. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου για 8-10 λεπτά.

Βήμα 6ο

Όταν κρυώσουν τα ανθρωπάκια, διακοσμήστε τα με πάστα ζαχαροπλαστικής σε διάφορα χρώματα, που μπορείτε να βρείτε στην αγορά.

Σας φάνηκε... νόστιμο; Μπορείτε να βρείτε περισσότερες συνταγές [στο site της Μαριαλένας Τερζή, greekmamachef.gr!](http://www.greekmamachef.gr)

Πηγή: mama365.gr