

6 Ιανουαρίου 2019

Μάθαμε τη συνταγή για τα αγαπημένα χριστουγεννιάτικα μπισκότα της βασιλικής οικογένειας

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα](#)



Πριν μερικές μόνο μέρες το παλάτι του Μπάκιγχαμ μάς έκανε την τιμή να μοιραστεί μέσω της επίσημης ιστοσελίδας του την αγαπημένη γλυκιά συνταγή της βασιλικής οικογένειας: Χριστουγεννιάτικα μπισκοτάκια Ginger Bread.

Κάθε χρόνο οι βασιλικοί σεφ τα προετοιμάζει από το 0 προκειμένου να τα απολαύσει όλη η οικογένεια. «Είναι καλύτερο να αφήνετε τη ζύμη να ξεκουράζεται, οπότε ιδανικά φτιάξτε τη το προηγούμενο βράδυ», λέει ένας από αυτούς. «Μπορείτε επίσης να ανοίξετε τη ζύμη, να κόψετε τα σχέδια και να τα βάλετε στην κατέψυξη για μία ώρα. Έτσι είστε σίγουροι πως θα διατηρήσουν το σχήμα τους», εξηγεί. Αφού τα ψήσουν, οι σεφ τα γλασάρουν. Συχνά φτιάχνουν μπισκοτάκια ειδικά για το κάθε μέλος της οικογένειας, που αφού κρυώσουν μπορούν και να κρεμαστούν στο δέντρο.

Να πώς θα τα φτιάξεις και εσύ:

Υλικά:

200γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
1 κουτ. γλυκού τριμμένο τζίντζερ
1 κουτ. γλυκού μίγμα χριστουγεννιάτικων μπαχαρικών
100γρ. βούτυρο ανάλατο
75γρ. καστανή ζάχαρη
25γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
45γρ. γάλα
γλάσο

Εκτέλεση:

Περνάτε από κόσκινο το αλεύρι και τα μπαχαρικά, προσθέτετε το βούτυρο και ανακατεύετε με τα ακροδάχτυλά σας.

Προσθέτετε το γάλα και ανακατεύετε μέχρι να δημιουργηθεί μια πάστα. Την τυλίγετε με διαφανή μεμβράνη και την αφήνετε να ξεκουραστεί στο ψυγείο για 2 ώρες το λιγότερο.

Προθερμαίνεται το φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου.

Πάνω σε ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγετε με τον πλάστη τη ζύμη σε λεπτό φύλλο (3mm) και μετά την κόβετε με κουπ πατ σε σχήματα της επιλογής σας.

Πασπαλίζετε μία λαδόκολλα με λίγη ζάχαρη, τοποθετείτε πάνω τα μπισκότα και τα ψήνετε.

Τα αφήνετε να κρυώσουν τελείως και διακοσμείτε με το γλάσο.

Πηγή: olivemagazine.gr