



Χριστουγεννιάτικα σπιτάκια

30'Χρόνος
Εκτέλεσης**1 ώρα'**Χρόνος
Αναμονής**14'**Χρόνος
Ψησίματος**10-12**

Μερίδες

2Βαθμός
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 πολύ καλά!
- Ανακατεύουμε το αλεύρι με τα 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 μία 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° C για 12-14 λεπτά. Αφήνουμε να κρυσώσουν 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, μαρσμάλους, κομμάτια σοκολάτας κτλ.

Συστατικά

- 900 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 4 κ.γ. τζίντζερ, σκόνη
- 4 κ.γ. κανέλα, σκόνη
- 1 1/2 κ.γ. γαρίφαλο, σκόνη
- 1 κ.γ. πιπέρι, τριμμένο
- 1 κ.γ. αλάτι
- 225 γρ. βούτυρο
- 200-300 γρ. ζάχαρη καστανή
- 2 αβγά, μεσαία
- 300 γρ. μέλι
- καραμέλες, για διακόσμηση

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

609 Θερμίδες (kcal)	18.0 Λιπαρά (γρ.)	10.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	102.0 Υδατ/κες (γρ.)
30%	26%	50%	39%
45.0 Σάκχαρα (γρ.)	9.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.78 Αλάτι (γρ.)
50%	18%	16%	13%