



Χριστουγεννιάτικο καράβι

3 ώρες
Χρόνος
Εκτέλεσης

4
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για να κρατάμε και τις Ελληνικές παραδόσεις μας, είπα να προσπαθήσω να φτιάξω εκτός από σπιτάκι και ένα καραβάκι! Διακοσμήστε το όπως εσείς επιθυμείτε! Πριν ξεκινήσετε τη συνταγή εκτυπώστε το [πατρόν που θα βρείτε εδώ](#).

- Χτυπάμε τη ζάχαρη με το βούτυρο στο μίξερ μέχρι να αφρατέψει καλά καλά!
- Ανακατεύουμε το αλεύρι με τα υπόλοιπα στερεά συστατικά και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε εν τω μεταξύ στο μίξερ το αυγό 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 καραβιού. Μεταφέρουμε τα κομμάτια σε ταψιά στρωμένα με λαδόκολλες.
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C στον αέρα για 15 λεπτά. Αφήνουμε να κρυσώσουν σε σχάρα.
- Με τη βοήθεια [Royal icing](#) κολλάμε τα κομμάτια του καραβιού μεταξύ τους πάνω σε μία 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 καραβάκι μας και το κάνουμε ακόμα πιο όμορφο χρησιμοποιώντας καραμελάκια, μαρσμέλους, κομμάτια σοκολάτας κτλ.

Συστατικά

- 450 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 1/4 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 2 κ.γ. τζίντζερ, σε σκόνη
- 2 κ.γ. κανέλα, σε σκόνη
- 1/2 κ.γ. γαρίφαλο, σε σκόνη
- 1/2 κ.γ. πιπέρι, τριμμένο
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 112 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. ζάχαρη καστανή
- 1 αβγό
- 150 γρ. μέλι
- ζαχαρωτά, διάφορα, για στόλισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

385 Θερμίδες (kcal)	11.7 Λιπαρά (γρ.)	7.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	63.0 Υδατ/κες (γρ.)
19%	17%	35%	24%
25.2 Σάκχαρα (γρ.)	6.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.53 Αλάτι (γρ.)
28%	12%	8%	9%