



# Gingerbread cookies

20'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

30''

Χρόνος  
Αναμονής

12'

Χρόνος  
Ψησίματος

30-40

Μερίδες

2

Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα gingerbread cookies

- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, την κανέλα, το μπέικιν πάουντερ, το γαρύφαλο, τη σόδα, το τζίντζερ, το πιπέρι, το αλάτι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Αφήνουμε στην άκρη.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 5-6 λεπτά μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.
- Ανά διαστήματα σταματάμε το μίξερ, παίρνουμε το μείγμα που έχει μείνει στα τοιχώματα με μία [σπάτουλα σιλικόνης με ξύλινη λαβή](#) και συνεχίζουμε να χτυπάμε.
- Προσθέτουμε ένα αυγό και μόλις απορροφηθεί τότε θα προσθέσουμε και το επόμενο.
- Τέλος, βάζουμε το μέλι και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Στη συνέχεια, προσθέτουμε το μείγμα με τα στερεά υλικά και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για 1-2 λεπτά.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και πλάθουμε για λίγο τη ζύμη με τα χέρια μας. Κόβουμε σε τέσσερα ίσα κομμάτια, τυλίγουμε σε λαδόκολλα το κάθε ένα ξεχωριστά και τα βάζουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Αφαιρούμε τη μία ζύμη από το ψυγείο και τη μεταφέρουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια. Πασπαλίζουμε τη ζύμη με αλεύρι και ανοίγουμε με έναν [πλάστη](#) μέχρι το πάχος της ζύμης να είναι 1-2 χιλιοστά.
- Κόβουμε μπισκότα με τα [χριστουγεννιάτικα κουπ πατ](#) και μεταφέρουμε σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα.
- Ψήνουμε για 10-12 λεπτά. Αφαιρούμε και αφήνουμε 30 λεπτά να κρυώσουν. Όταν τα αφαιρέσουμε από τον φούρνο θα είναι ακόμα μαλακά. Όση ώρα κρύνουν θα γίνονται πιο σκληρά και τραγανά.
- Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλα τα ζυμάρια.

Για το royal icing

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τα ασπράδια και χτυπάμε για 1-2 λεπτά μέχρι να γίνουν μαρέγκα.
- Προσθέτουμε την άχνη, αφού πρώτα την έχουμε περάσει από σίτα, τον χυμό λεμόνι και συνεχίζουμε να χτυπάμε για 1-2 λεπτά.
- Χωρίζουμε σε τρία μπολ και βάζουμε στο ένα το [κόκκινο χρώμα](#), στο δεύτερο το [πράσινο χρώμα](#) και ανακατεύουμε. Το τρίτο το αφήνουμε λευκό.
- Βάζουμε κάθε μείγμα σε μία [σακούλα ζαχαροπλαστικής](#) και στολίζουμε τα μπισκότα με τα [χριστουγεννιάτικα διακοσμητικά γλάσου και ζαχαρόπαστας](#) της αρεσκείας μας.
- Πασπαλίζουμε με τα [χριστουγεννιάτικα toppings](#), αφήνουμε να στεγνώσουν και αποθηκεύουμε σε [υαλίνο βάζο](#).

## Tip

Τα εργαλεία για τα μπισκότα θα τα βρείτε στο [e-shop!](#)

## Συστατικά

Για τα gingerbread cookies

- 900 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 2 κ.σ. κανέλα
- 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.σ. γαρύφαλο
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 2 κ.σ. τζίντζερ, σε σκόνη
- 1 κ.γ. πιπέρι
- 1 κ.γ. αλάτι
- 225 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 200 γρ. ζάχαρη καστανή
- 2 αβγά, μεσαία
- 300 γρ. μέλι

Για το royal icing

- 2 ασπράδια, από μεσαία αβγά
- 480 γρ. ζάχαρη άχνη
- 35 γρ. χυμό λεμονιού
- 1/2 κ.γ. [κόκκινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)
- 1/2 κ.γ. [πράσινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

169 Θερμίδες (kcal)	5.2 Λιπαρά (γρ.)	3.1 Κορ.Λίπη (γρ.)	27.0 Υδατ/κες (γρ.)
8%	7%	16%	10%
11.0 Σάκχαρα (γρ.)	2.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.23 Αλάτι (γρ.)
12%	5%	4%	4%