



Μπισκότα με τζίντζερ

10'Χρόνος
Εκτέλεσης**1 ώρα'**Χρόνος
Αναμονής**35'**Χρόνος
Ψησίματος**40**

Μερίδες

1Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και το ζεσταίνουμε καλά. Ρίχνουμε μέσα το βούτυρο και το περιμένουμε να λιώσει. Χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά και περιμένουμε μέχρι να αρχίσει να παίρνει ένα καστανό χρώμα. Μπορεί να πάρει 2-3 λεπτά.
- Όταν είναι έτοιμο αφαιρούμε το τηγάνι από τη φωτιά και αδειάζουμε το βούτυρο σε ένα μπολ.
- Σε ένα μικρό μπολάκι μετράμε και βάζουμε όλα τα ξερά μπαχαρικά μας. Αδειάζουμε τα μπαχαρικά στο βούτυρο και τα ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι.
- Προσθέτουμε τη μαύρη ζάχαρη και το μέλι. Ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα. Ρίχνουμε το φρέσκο τζίντζερ, το αυγό και τον κρόκο και χτυπάμε λίγο ακόμα για να γίνουν ένα ωραίο μείγμα.
- Παράλληλα σε ένα μεγάλο μπολ έχουμε βάλει το αλεύρι, τη σόδα και το αλάτι και τα ανακατεύουμε καλά.
- Ρίχνουμε το μείγμα με το βούτυρο στο μπολ με το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι. Προσοχή όμως, ανακατεύουμε λίγο για να μην σφίξει το μείγμα.
- Βάζουμε στο ψυγείο για μια ώρα να σφίξει το μείγμα.
- Στρώνουμε λαδόκολλα σε 2 ταψιά. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150° C στον αέρα.
- Με ένα κουταλάκι του γλυκού παίρνουμε ζύμη και την πλάθουμε σε μικρά μπαλάκια. Έχουμε βάλει την κρυσταλλική ζάχαρη σε ένα βαθύ πιάτο. Ανά 5 ή ανά δέκα βάζουμε τα μπαλάκια στο πιάτο και τα ζαχαρώνουμε παντού. Βάζουμε τα μπαλάκια πάνω στο ταψί με λαδόκολλα σε αρκετή απόσταση μεταξύ τους γιατί απλώνουν με το ψήσιμο. Μην βάλετε πάνω από 20 μπαλάκια σε κάθε ταψί.
- Ψήνουμε για 30 λεπτά. Καλό είναι στη μέση του ψησίματος να γυρίσουμε τα ταψιά ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα τα κουλουράκια.
- Αφαιρούμε τα μπισκότα και τα κρύνουμε πάνω σε σχάρα.

Tip

Συστατικά

- 170 γρ. βούτυρο
- 1 κ.γ. τζίντζερ ξερό
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1 καλή πρέζα γαρίφαλο
- 1 καλή πρέζα πιπέρι
- ελάχιστο πιπέρι καγιέν αν τα θέλετε πιο καυτερά
- 250 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 80 γρ. μέλι
- 2 κ.σ. φρέσκο τριμμένο τζίντζερ
- 1 αυγό και ένα κρόκο
- 350 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 2 κ.γ. σόδα
- λίγο αλάτι
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

107 Θερμίδες (kcal)	3.9 Λιπαρά (γρ.)	2.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	16.6 Υδατ/κες (γρ.)
5%	6%	12%	6%
10.1 Σάκχαρα (γρ.)	1.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.4 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.2 Αλάτι (γρ.)
11%	2%	2%	3%

Διατηρούνται σε καλά κλεισμένο δοχείο για πάνω από μία εβδομάδα.