



Χριστουγεννιάτικα Μπισκότα

Υλικά:

300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
230 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
1/2 κ.γ baking powder
3/4 κούπας καστανή ζάχαρη
2 μεγάλα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
2 βανίλιες
1 κ.γ εκχύλισμα πορτοκάλι ή/και ξύσμα πορτοκαλιού
(ανάλογα με το πόσο έντονο άρωμα θέλετε)
1/4 κ.γ αλάτι

Εκτέλεση:

Χτυπάμε το βούτυρο και τη ζάχαρη στο μίξερ σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε τα αυγά ένα - ένα και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να ενσωματωθούν. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα και ρίχνουμε τις βανίλιες, το άρωμα, το αλάτι. Προσθέτουμε το αλεύρι και το baking powder και τελειώνουμε την αναμειξη με το χέρι. Σε αυτό το σημείο η ζύμη είναι αρκετά μαλακή, αφράτη (και αρκετά κολλώδης) όμως είναι έτοιμη. Μπορείτε είτε να τη βάλετε για λίγο στο ψυγείο να σφιξει αν πρόκειται να σχηματίσετε τα μπισκότα με το χέρι είτε να την αφήσετε με τον γλάστη ανάμεσα σε 2 λαδόκοφες και να την κρυσώσετε μετά αν πρόκειται να κάνετε σχήματα με κουπ πατ. (Ανάλογα με τον καιρό αφήζει πολύ αυτό οπότε κρίνετε εσείς ανάλογα με τις συνθήκες. Σε κάθε περίπτωση, αν δυσκολεύεστε να διαχειριστείτε τη ζύμη 30' στο ψυγείο θα βοηθήσουν πολύ!) Ψήνουμε τα μπισκότα στους 160° (στον αέρα) ή 180° (στις αντιστάσεις) για περίπου 10' ανάλογα με το πάχος τους. Θα ξέρετε ότι είναι έτοιμα όταν έχουν ροδίσει στον πάτο και τις άκρες. Μην φοβηθείτε αν ακόμα σας φαίνονται μαλακά! Βγάλτε τα με προσοχή και αφήστε τα να κρυσώσουν.

Διακόσμηση:

1. Ζάχαρη άχνη
ή
2. Ζαχαρόπαστα
ή
3. Γλάσο : Σε αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε 230 ζάχαρη άχνη και 3 κουταλιές της σούπας γάλα και τα ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά. Ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη και το γλάσσο να έχει παχύρρευστη υφή. Εάν χρειάζεται, διορθώνουμε την υφή προσθέτοντας 1 - 2 κ.σ γάλα. Βουτάμε τα μπισκότα στο γλάσο είτε από την μια μόνο πλευρά είτε ολόκληρα. Περιμένουμε λίγη ώρα να στεγνώσει και να σταθεροποιηθεί το γλάσο και στην συνέχεια τα διακοσμούμε με πολύχρωμα σοκολατένια καραμελάκια ή σταγόνες κουβερτούρα.

Γλυκά και μυρωδάτα Χριστούγεννα σε όλους!

