
ΔΗΜΗΤΡΑ ΧΑΤΖΗ
ΤΟ ΜΕΓΑΛΟ ΒΙΒΛΙΟ ΤΩΝ
ΓΙΟΡΤΙΝΩΝ
ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ
Κλασικές, ακαταμάχητες συνταγές για πιο γλυκά Χριστούγεννα
ΨΗΣΤΕ
ΜΟΙΡΑΣΤΕΙΤΕ
ΓΙΟΡΤΑΣΤΕ
ΔΗΜΗΤΡΑ ΧΑΤΖΗ

LIBROVA

ΒΙΒΛΙΟ 1

Το Μεγάλο Βιβλίο των Γιορτινών Μπισκότων

Κλασικές, ακαταμάχητες συνταγές για πιο γλυκά Χριστούγεννα

Ψήστε · Μοιραστείτε · Γιορτάστε

Δήμητρα Χατζή

LIBROVA · 2026

Η περιοχή πελατών σας
Όλα τα βιβλία της συλλογής σας είναι πάντα διαθέσιμα σε αυτή τη διεύθυνση:
https://librova.eu/el-gr/pages/periochi-pelaton-christougenniatika-glyka-x7q4m2

Το Μεγάλο Βιβλίο των Γιορτινών Μπισκότων – Κλασικές, ακαταμάχητες συνταγές για πιο γλυκά Χριστούγεννα
Δήμητρα Χατζή

© 2026 Librova. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Η έκδοση προορίζεται αποκλειστικά για προσωπική χρήση του αγοραστή. Απαγορεύεται η αντιγραφή, η κοινοποίηση ή η μεταπώληση χωρίς την άδεια του εκδότη.

Προσοχή: οι συνταγές περιέχουν συστατικά που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργίες (γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί κ.ά.): ελέγχετε πάντα τα υλικά όταν ψήνετε για κάποιον με αλλεργία ή δυσανεξία. Μη σερβίρετε γλυκά με ωμό αυγό σε εγκύους, μικρά παιδιά, ηλικιωμένους ή άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό· χρησιμοποιήστε τις εναλλακτικές που προτείνονται. Όταν τα παιδιά βοηθούν στην κουζίνα, τον φούρνο, το καυτό λάδι και τα μαχαίρια τα χειρίζεται πάντα ένας ενήλικας. Τα ποτά και τα σιρόπια με αλκοόλ δεν είναι για

παιδιά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες εξαρτώνται από τον φούρνο σας: προσέχετε πάντα το πρώτο ταψί.

Περιεχόμενα

1. Από τη συγγραφέα
2. Πριν ξεκινήσετε
3. Κλασικά μπισκότα
4. Πιπερόριζα και μπαχαρικά
5. Γεμιστά και διακοσμημένα μπισκότα
6. Ελληνικές και παραδοσιακές γεύσεις του κόσμου
7. Γλάσο και διακόσμηση, βήμα βήμα
8. Μπισκότα για δώρο και πρόγραμμα ψησίματος

Από τη συγγραφέα

Υπάρχει μια στιγμή τον Δεκέμβρη που τη λατρεύω: όταν βγαίνει από τον φούρνο το πρώτο ταψί με μπισκότα και όλο το σπίτι μυρίζει βούτυρο, κανέλα και πορτοκάλι. Κάποιος μπαίνει στην κουζίνα «μόνο για να δει» και τελικά δεν φεύγει.

Έγραψα αυτό το βιβλίο για να μπορείτε να ζείτε αυτή τη στιγμή ξανά και ξανά, ακόμα κι αν δεν έχετε φτιάξει ποτέ σας μπισκότα. Μάζεψα κλασικές συνταγές, μπισκότα με πιπερόριζα και μπαχαρικά, γεμιστά και διακοσμημένα μπισκότα, τα δικά μας γιορτινά γλυκά —μελομακάρονα, κουραμπιέδες, δίπλες— και μερικές παραδόσεις από άλλες χώρες που ομορφαίνουν κάθε χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

Όλες οι συνταγές ακολουθούν τον ίδιο δρόμο: υλικά ζυγισμένα σε γραμμάρια, αριθμημένα βήματα, θερμοκρασία φούρνου και, πάνω απ᾽ όλα, τα σημάδια που σας δείχνουν πότε τα μπισκότα είναι έτοιμα. Στο τέλος κάθε συνταγής θα βρείτε πόσο καιρό διατηρούνται, μια ιδέα για παραλλαγή ή ένα λάθος που καλό είναι να αποφύγετε.

Αν τώρα ξεκινάτε, διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο «Πριν ξεκινήσετε». Είναι λίγες σελίδες και θα σας γλιτώσει από πολλά αποτυχημένα ταψιά. Έπειτα διαλέξτε μια συνταγή με την ένδειξη «Εύκολη» και προχωρήστε με τον δικό σας ρυθμό.

Στο τέλος του βιβλίου θα βρείτε ιδέες για να συσκευάσετε και να χαρίσετε τα μπισκότα σας, καθώς και ένα πρόγραμμα ψησίματος για τον Δεκέμβριο, ώστε όλα να είναι έτοιμα εγκαίρως, χωρίς τρέξιμο την Παραμονή των Χριστουγέννων.

Ανάψτε τον φούρνο, φωνάξτε όποιον του αρέσει να βοηθάει και απολαύστε το. Τα μπισκότα δεν χρειάζεται να είναι τέλεια για να είναι τα καλύτερα των γιορτών.

Με αγάπη,
Δήμητρα Χατζή

Πριν ξεκινήσετε

Τα μπισκότα είναι απλή υπόθεση, όμως υπάρχουν πέντε-έξι κανόνες που κάνουν όλη τη διαφορά. Διαβάστε αυτό το κεφάλαιο μία φορά και γυρίστε σε αυτό όποτε σας προκύψει κάποια απορία.

Ξεκινήστε από εδώ

1. Διαβάστε ολόκληρη τη συνταγή πριν αρχίσετε.
2. Βγάλτε το βούτυρο και τα αυγά από το ψυγείο 1 ώρα νωρίτερα (εκτός αν η συνταγή ζητά κρύο βούτυρο).
3. Ζυγίστε όλα τα υλικά και έχετέ τα πρόχειρα.
4. Στρώστε τα ταψιά με λαδόκολλα.
5. Ανάψτε τον φούρνο 15 λεπτά πριν μπει το πρώτο ταψί.
6. Ψήστε πρώτα μια μικρή δοκιμή με 4–5 μπισκότα, για να γνωρίσετε τον φούρνο σας.

Αν φτιάχνετε μπισκότα για πρώτη φορά, ξεκινήστε από αυτές τις τρεις συνταγές: Βουτυρένια μπισκότα για κουπάτ (κεφάλαιο 3), Τα πρώτα μου μπισκότα πιπερόριζας (κεφάλαιο 4) και Μπισκότα με «αποτύπωμα» και μαρμελάδα σύκο (κεφάλαιο 5).

Εξοπλισμός

Δεν χρειάζεστε ακριβά εργαλεία. Με τα παρακάτω μπορείτε να φτιάξετε σχεδόν όλες τις συνταγές του βιβλίου:

- **Ζυγαριά κουζίνας.** Είναι το πιο σημαντικό εργαλείο. Στη ζαχαροπλαστική το ζύγισμα δίνει πολύ πιο σίγουρα αποτελέσματα από τα φλιτζάνια.
- **Δύο μεγάλα μπολ**, ένα για τα στερεά υλικά και ένα για τα υγρά.
- **Ηλεκτρικό μίξερ** (αρκεί και ένα μίξερ χειρός). Μπορείτε να χτυπήσετε και με το σύρμα, απλώς θα σας πάρει περισσότερη ώρα.
- **Σπάτουλα σιλικόνης** και ξύλινη κουτάλα.
- **Πλάστης.** Στην ανάγκη, κάνει τη δουλειά και ένα λείο γυάλινο μπουκάλι.
- **Δύο ταψιά φούρνου** και **λαδόκολλα** (ή φύλλα σιλικόνης).
- **Σχάρα** για να κρυώνουν τα μπισκότα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και τη σχάρα του φούρνου.
- **Κουπάτ**: ένα στρογγυλό και ένα-δυο χριστουγεννιάτικα σχήματα (αστέρι, δεντράκι, ανθρωπάκι). Ένα ποτήρι με λεπτό χείλος κόβει επίσης κύκλους.
- **Διάφανη μεμβράνη**, για να τυλίγετε τη ζύμη πριν μπει στο ψυγείο.

- **Κορνέ ζαχαροπλαστικής** με μύτη αστέρι, μόνο για τα βουτυρένια μπισκότα κορνέ. Για τη διακόσμηση με γλάσο αρκεί ένα σακουλάκι κατάψυξης με κομμένη τη μία γωνία.
- **Κουτάλια μέτρησης.** Σε αυτό το βιβλίο 1 κουταλιά της σούπας (κ.σ.) = 15 ml και 1 κουταλάκι του γλυκού (κ.γ.) = 5 ml, πάντα σε επίπεδη μεζούρα, όχι γεμάτη με κορυφή.

Υλικά

- **Αλεύρι:** χρησιμοποιήστε αλεύρι για όλες τις χρήσεις (το απλό λευκό αλεύρι, όχι τη φαρίνα, που φουσκώνει μόνη της). Όταν η συνταγή χρειάζεται διογκωτικό, το προσθέτουμε χωριστά.
- **Ανάλατο βούτυρο.** Αν έχετε μόνο αλατισμένο, παραλείψτε την πρέζα αλάτι της συνταγής. Μη χρησιμοποιείτε μαργαρίνη για άλειμμα: έχει περισσότερο νερό και τα μπισκότα απλώνουν.
- **Μεσαία αυγά** (περίπου 50 g χωρίς το τσόφλι). Ένα ασπράδι ζυγίζει περίπου 35 g και ένας κρόκος περίπου 18 g.
- **Ζάχαρη:** λευκή κρυσταλλική (κατά προτίμηση ψιλή), ζάχαρη άχνη (για γλάσα και λεπτές ζύμες) και καστανή ζάχαρη (δίνει χρώμα, υγρασία και γεύση καραμέλας). Όπου η συνταγή λέει «σκούρα καστανή ζάχαρη», μπορείτε να βάλετε μαύρη ζάχαρη (μασκοβάδο) ή απλή καστανή.

- **Μπέικιν πάουντερ και σόδα μαγειρικής** δεν είναι το ίδιο πράγμα. Βάλτε αυτό που λέει η συνταγή, στην ακριβή ποσότητα.
- **Μπαχαρικά:** κανέλα, πιπερόριζα (τζίντζερ) σε σκόνη, γαρίφαλο τριμμένο, μοσχοκάρυδο και γλυκάνισο. Τα μπαχαρικά που είναι πάνω από έναν χρόνο στο ντουλάπι χάνουν το άρωμά τους, γι' αυτό αγοράστε μικρά βαζάκια.
- **Πετιμέζι ή σκούρο μέλι**, για τα μπισκότα πιπερόριζας και τα μουστοκούλουρα.
- **Ξηροί καρποί:** αμύγδαλα (ολόκληρα, φιλέ και αλεσμένα), καρύδια και κουκουνάρια. Φυλάξτε τα σε κλειστό βάζο, σε δροσερό μέρος.
- **Κουβερτούρα** και **άγλυκο κακάο**. Το ζαχαρούχο κακάο για ρόφημα δεν αντικαθιστά το κακάο στις ζύμες.
- **Ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού:** ξύστε μόνο το χρωματιστό μέρος της φλούδας, γιατί το λευκό πικρίζει. Προτιμήστε φρούτα χωρίς κερί και πλύντε τα καλά.

Μαλακό βούτυρο, κρύο βούτυρο

Μαλακό βούτυρο είναι το βούτυρο που βουλιάζει όταν το πατάτε με το δάχτυλο αλλά κρατά ακόμα το σχήμα του. Δεν πρέπει να γυαλίζει ούτε να έχει λιώσει. Αν ξεχάσατε να το βγάλετε από το ψυγείο, κόψτε το σε μικρά κυβάκια και περιμένετε 20 λεπτά.

Κρύο βούτυρο χρησιμοποιούμε στις ζύμες που δουλεύονται με τα χέρια (όπως τα φεγγαράκια ή τα μπισκότα Λιντς). Κόψτε το σε κυβάκια και δουλέψτε γρήγορα, για να μη ζεσταθεί.

Γιατί η ζύμη μπαίνει στο ψυγείο

Σχεδόν όλες οι ζύμες για μπισκότα ξεκουράζονται στο ψυγείο. Το κρύο σφίγγει το βούτυρο και έτσι η ζύμη:

- ανοίγει χωρίς να κολλάει στον πλάστη·
- δεν απλώνει στον φούρνο, οπότε τα σχήματα μένουν καθαρά·
- έχει περισσότερη γεύση, γιατί το αλεύρι απορροφά τα υγρά.

Τυλίξτε τη ζύμη σε μεμβράνη, σε σχήμα πλακέ δίσκου πάχους 2 cm. Ένας δίσκος κρυώνει πολύ πιο γρήγορα από μια μπάλα. Αν η ζύμη σφίξει υπερβολικά, αφήστε τη 10 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου πριν την ανοίξετε.

Άνοιγμα της ζύμης

1. Βάλτε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο φύλλα λαδόκολλας. Έτσι δεν χρειάζεστε επιπλέον αλεύρι, που κάνει τα μπισκότα στεγνά.
2. Ανοίξτε από το κέντρο προς τα έξω, γυρίζοντας κάθε τόσο τη ζύμη κατά ένα τέταρτο.
3. Το σωστό πάχος για τα περισσότερα μπισκότα κουπάτ είναι **4 έως 5 mm**. Δύο χάρακες ή δύο ξυλάκια για σουβλάκι,

δεξιά και αριστερά από τη ζύμη, σας βοηθούν να κρατήσετε ομοιόμορφο πάχος.

4. Αν η ζύμη μαλακώσει όσο δουλεύετε, βάλτε την ξανά στο ψυγείο, μέσα στις λαδόκολλες, για 10 λεπτά.

Κόψιμο

- Βουτήξτε το κουπάτ σε αλεύρι πριν από κάθε κόψιμο. Πιέστε ίσια προς τα κάτω, χωρίς να το στρίβετε.
- Κόψτε τα σχήματα κοντά το ένα στο άλλο, ώστε να περισσεύει λίγη ζύμη.
- Μαζέψτε τα αποκόμματα, ανοίξτε τα μόνο μία φορά ακόμα και κόψτε ξανά. Η ζύμη που δουλεύεται πολλές φορές δίνει σκληρά μπισκότα.
- Μεταφέρετε τα μπισκότα στο ταψί με μια φαρδιά σπάτουλα και αφήστε 2–3 cm απόσταση ανάμεσά τους.
- Για μπισκότα με πολύ καθαρά σχήματα, βάλτε το ταψί, έτοιμο με τα μπισκότα, στην κατάψυξη για 10 λεπτά πριν μπει στον φούρνο.

Ο φούρνος

Όλες οι θερμοκρασίες του βιβλίου αφορούν **φούρνο στις αντιστάσεις** (πάνω-κάτω). Αν ψήνετε στον **αέρα**, χαμηλώστε

τη θερμοκρασία κατά **20 °C**: σε κάθε συνταγή δίνουμε και τις δύο θερμοκρασίες.

- Προθερμαίνετε πάντα τον φούρνο για τουλάχιστον 15 λεπτά.
- Ψήνετε ένα ταψί τη φορά, στη μεσαία θέση. Στον αέρα μπορείτε να ψήσετε δύο ταψιά, αλλάζοντάς τα θέση στη μέση του ψησίματος.
- Κάθε φούρνος είναι διαφορετικός. Αρχίστε να ελέγχετε 2 λεπτά πριν από τον ελάχιστο χρόνο της συνταγής.
- Τα μπισκότα ολοκληρώνουν το ψήσιμο με τη ζέστη του ταψιού. Σχεδόν πάντα βγαίνουν από τον φούρνο λίγο μαλακά στη μέση και σφίγγουν καθώς κρυώνουν.
- Αφήστε τα μπισκότα στο ταψί 5 λεπτά και μετά μεταφέρετέ τα στη σχάρα.
- Ανάμεσα στα ψησίματα χρησιμοποιείτε κρύο ταψί. Αν έχετε μόνο ένα, περάστε το από κάτω με κρύο νερό, σκουπίστε το και στρώστε το ξανά.

Φύλαξη

- Φυλάξτε τα μπισκότα μόνο όταν έχουν κρυώσει εντελώς· αλλιώς ο ατμός τα μαλακώνει.
- Χρησιμοποιήστε μεταλλικά κουτιά ή βάζα με καπάκι που κλείνει καλά, σε δροσερό και ξηρό μέρος, μακριά από τις

εστίες.

- Μην ανακατεύετε τραγανά με μαλακά μπισκότα στο ίδιο κουτί: τα τραγανά θα μαλακώσουν.
- Τα μπισκότα με γλάσο φυλάσσονται σε στρώσεις με λαδόκολλα ανάμεσα, αφού στεγνώσει εντελώς το γλάσο.
- Τα μπισκότα με γέμιση κρέμας ή γκανάς μπαίνουν στο ψυγείο.
- Οι περισσότερες ωμές ζύμες καταψύχονται έως 3 μήνες. Το ίδιο και τα ψημένα μπισκότα χωρίς γλάσο.

Για δώρο

Τα μπισκότα είναι από τα πιο όμορφα χριστουγεννιάτικα δώρα. Στο κεφάλαιο 8 θα βρείτε ιδέες για τη συσκευασία, πόσο κρατά κάθε είδος και ένα πρόγραμμα ψησίματος για τον Δεκέμβριο. Ένας σημαντικός κανόνας: βάζετε πάντα ετικέτα με το όνομα των μπισκότων, την ημερομηνία και τα υλικά που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργία.

> **Συμβουλή:** σε κάθε συνταγή, η γραμμή κάτω από τον τίτλο σάς λέει πόσα μπισκότα βγαίνουν, πόση ώρα χρειάζεστε, τη θερμοκρασία του φούρνου, τη δυσκολία και τα κύρια αλλεργιογόνα (γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί, σουσάμι).

Προσοχή: όταν υπάρχουν παιδιά στην κουζίνα, τον φούρνο, τα καυτά ταψιά, το καυτό λάδι, τη ζάχαρη που λιώνει και τα μαχαίρια τα αναλαμβάνουν οι μεγάλοι. Τα παιδιά μπορούν να ζυγίζουν, να ανακατεύουν, να κόβουν με τα κουπάτ και να διακοσμούν.

Κλασικά μπισκότα

Αυτά είναι τα μπισκότα όλων των Χριστουγέννων: απλά, βουτυρένια, αρωματισμένα με λεμόνι, κανέλα, σοκολάτα ή αμύγδαλο. Είναι ο καλύτερος τρόπος να ξεκινήσετε και η βάση για πολλές ιδέες διακόσμησης.

Βουτυρένια μπισκότα για κουπάτ

Ποσότητα: περίπου 30 μπισκότα (κουπάτ 6 cm) · Προετοιμασία: 20 λεπτά + 1 ώρα ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 10–12 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Η βασική χριστουγεννιάτικη ζύμη: ανοίγει εύκολα, κρατά το σχήμα από τα αστεράκια και τα δεντράκια και έχει μια διακριτική γεύση βουτύρου και λεμονιού. Απολαύστε τα σκέτα ή διακοσμημένα με γλάσο.

ΥΛΙΚΑ

- 125 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 100 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 αυγό (μεσαίο)
- Ξύσμα από ½ λεμόνι
- 1 πρέζα αλάτι
- 250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις και λίγο ακόμα για τα κουπάτ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη για 2–3 λεπτά, μέχρι να γίνει κρεμώδες και να ανοίξει το χρώμα του.
2. Προσθέστε το αυγό, το ξύσμα λεμονιού και το αλάτι και χτυπήστε άλλα 30 δευτερόλεπτα.
3. Ρίξτε το αλεύρι σε δύο δόσεις και ανακατέψτε με τη σπάτουλα μόνο μέχρι να μη φαίνεται στεγνό αλεύρι.

Μην τη δουλέψετε περισσότερο.

4. Χωρίστε τη ζύμη σε δύο δίσκους πάχους 2 cm, τυλίξτε τους σε μεμβράνη και βάλτε τους στο ψυγείο για 1 ώρα.
5. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
6. Ανοίξτε έναν δίσκο τη φορά ανάμεσα σε δύο φύλλα λαδόκολλας, σε πάχος 4–5 mm.
7. Κόψτε τα μπισκότα και μεταφέρετέ τα στο ταψί, αφήνοντας 2 cm απόσταση. Μαζέψτε τα αποκόμματα, ανοίξτε τα μία φορά και κόψτε ξανά.
8. Ψήστε 10–12 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν ελαφρά οι άκρες. Το κέντρο πρέπει να μείνει ανοιχτόχρωμο.
9. Αφήστε τα στο ταψί 5 λεπτά και μετά μεταφέρετέ τα στη σχάρα να κρυώσουν εντελώς.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 2 εβδομάδες σε θερμοκρασία δωματίου. Η ωμή ζύμη κρατά 3 ημέρες στο ψυγείο ή 3 μήνες στην κατάψυξη. Παραλλαγή: αντί για ξύσμα λεμονιού βάλτε 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας (ή 1 φακελάκι βανιλίνη) ή το ξύσμα από 1 πορτοκάλι. Συνηθισμένο λάθος: αν ζυμώσετε πολύ αφού ρίξετε το αλεύρι, τα μπισκότα βγαίνουν σκληρά.

Βουτυρένια μπισκότα κορνέ

Ποσότητα: περίπου 35 μπισκότα · Προετοιμασία: 25 λεπτά + 15 λεπτά ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 12–14 λεπτά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Μπισκότα σε σχήμα τριαντάφυλλου ή κορωνίτσας, φτιαγμένα με κορνέ. Λιώνουν στο στόμα και δείχνουν υπέροχα σε ένα κουτί με μπισκότα.

ΥΛΙΚΑ

- 200 g ανάλατο βούτυρο, πολύ μαλακό (όχι λιωμένο)
- 80 g ζάχαρη άχνη
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας (ή 1 φακελάκι βανιλίνη)
- 1 πρέζα αλάτι
- 260 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Για διακόσμηση (προαιρετικά): κερασάκια γλασέ, κομμένα στα τέσσερα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
2. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη για 3 λεπτά, μέχρι να γίνει πολύ ελαφρύ και αφράτο.
3. Προσθέστε το αυγό, τη βανίλια και το αλάτι και χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθεί.

4. Ρίξτε το αλεύρι και ανακατέψτε με τη σπάτουλα, μέχρι να έχετε μια μαλακή, ομοιόμορφη ζύμη.
5. Γεμίστε ένα κορνέ με μεγάλη μύτη αστέρι (άνοιγμα περίπου 1 cm). Γεμίστε το μόνο ως τη μέση, για να το πιέζετε πιο εύκολα.
6. Κρατώντας το κορνέ κάθετα, σχηματίστε τριανταφυλλάκια ή κορωνίτσες πλάτους 4 cm, με 3 cm απόσταση μεταξύ τους. Αν θέλετε, βάλτε στο κέντρο ένα κομματάκι κεράσι.
7. Βάλτε τα ταψιά στο ψυγείο για 15 λεπτά. Έτσι το σχέδιο δεν θα χαθεί στον φούρνο.
8. Ψήστε 12–14 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν ελαφρά οι άκρες και η βάση.
9. Αφήστε τα να κρυώσουν 10 λεπτά στο ταψί (ζεστά σπάνε εύκολα) και μετά μεταφέρετέ τα στη σχάρα.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 2 εβδομάδες. Συνηθισμένο λάθος: αν η ζύμη είναι τόσο σφιχτή που δεν βγαίνει από το κορνέ, το βούτυρο ήταν πολύ κρύο· ζεστάνετε το κορνέ ανάμεσα στις παλάμες σας για 1 λεπτό. Παραλλαγή: βουτήξτε το μισό από κάθε κρύο μπισκότο σε λιωμένη σοκολάτα.

Μπισκότα με κανελοζάχαρη

Ποσότητα: περίπου 22 μπισκότα · Προετοιμασία: 15 λεπτά + 30 λεπτά ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 10–11 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Στρογγυλά μπισκότα, τραγανά απέξω και μαλακά μέσα, κυλισμένα σε κανελοζάχαρη. Η μυρωδιά που αφήνουν στην κουζίνα είναι σκέτα Χριστούγεννα.

ΥΛΙΚΑ

- 115 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 150 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- Για το κύλισμα: 3 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική και 2 κ.γ. κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη για 2 λεπτά, μέχρι να γίνει κρεμώδες. Προσθέστε το αυγό και χτυπήστε άλλα 30 δευτερόλεπτα.
2. Σε άλλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Ρίξτε τα στο μείγμα του βουτύρου και ανακατέψτε μέχρι να έχετε μια μαλακή ζύμη.

3. Σκεπάστε το μπολ και βάλτε το στο ψυγείο για 30 λεπτά.
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα. Σε ένα ρηχό πιάτο ανακατέψτε τη ζάχαρη με την κανέλα.
5. Πλάστε μπαλίτσες των 25 g (περίπου στο μέγεθος καρυδιού) και κυλήστε την καθεμιά στην κανελοζάχαρη, ώσπου να καλυφθεί καλά.
6. Τοποθετήστε τις μπαλίτσες στο ταψί σε απόσταση 5 cm: τα μπισκότα απλώνουν πολύ.
7. Ψήστε 10–11 λεπτά. Είναι έτοιμα όταν οι άκρες έχουν σφίξει και το κέντρο δείχνει ακόμα λίγο μαλακό και σκασμένο.
8. Αφήστε τα στο ταψί 5 λεπτά και μετά μεταφέρετέ τα στη σχάρα.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 1 εβδομάδα· είναι στα καλύτερά τους τις πρώτες 3 ημέρες. Συνηθισμένο λάθος: να περιμένετε να σφίξει το κέντρο μέσα στον φούρνο· όταν κρυώσουν, θα είναι στεγνά. Παραλλαγή: προσθέστε ¼ κ.γ. μοσχοκάρυδο στην κανελοζάχαρη.



Μπισκότα με κανελοζάχαρη, φρεσκοψημένα

Φωτογραφία: George Pagan III / Unsplash

Μπισκότα λεμονιού σε ρολό με γλάσο λεμονιού

Ποσότητα: περίπου 32 μπισκότα · Προετοιμασία: 20 λεπτά + 2 ώρες ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 12–14 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Μια ζύμη που την πλάθετε σε ρολό, τη φυλάτε στο κρύο και κόβετε φέτες όποτε σας κάνει κέφι για φρεσκοψημένα μπισκότα. Το γλάσο λεμονιού τους δίνει μια δροσερή λάμψη.

ΥΛΙΚΑ

- 200 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 100 g ζάχαρη κρυσταλλική
- Ξύσμα από 2 λεμόνια
- 1 κρόκος αυγού
- 1 πρέζα αλάτι
- 280 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Για το γλάσο: 120 g ζάχαρη άχνη και 1½–2 κ.σ. χυμό λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού για 2 λεπτά. Προσθέστε τον κρόκο και το αλάτι και χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθεί.
2. Ρίξτε το αλεύρι και ανακατέψτε με τη σπάτουλα και μετά με τα χέρια, μέχρι να μαζευτεί σε ζύμη.

3. Χωρίστε τη στα δύο και πλάστε δύο ρολά διαμέτρου 5 cm. Τυλίξτε τα σε μεμβράνη, στρίβοντας τις άκρες σαν περιτύλιγμα καραμέλας.
4. Βάλτε τα στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες (ή 1 ώρα στην κατάψυξη), μέχρι να σφίξει η ζύμη.
5. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
6. Με ένα κοφτερό μαχαίρι κόψτε τα ρολά σε φέτες πάχους 6–7 mm. Γυρίζετε λίγο το ρολό μετά από κάθε κόψιμο, για να μην πατικωθεί από τη μία πλευρά.
7. Τοποθετήστε τις φέτες στο ταψί σε απόσταση 2 cm και ψήστε 12–14 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν ελαφρά οι άκρες.
8. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς στη σχάρα.
9. Για το γλάσο, ανακατέψτε τη ζάχαρη άχνη με τον χυμό λεμονιού, κουταλιά κουταλιά, ώσπου να έχει την πυκνότητα του γιαουρτιού. Απλώστε ένα κουταλάκι πάνω σε κάθε μπισκότο και αφήστε το να πήξει για 1 ώρα.

Συντήρηση: έως 10 ημέρες σε κουτί, σε στρώσεις με λαδόκολλα ανάμεσα. Τα ωμά ρολά κρατούν 3 μήνες στην κατάψυξη: κόψτε τα μπισκότα κατευθείαν παγωμένα και προσθέστε 2 λεπτά στο ψήσιμο. Παραλλαγή: χρησιμοποιήστε πορτοκάλι αντί για λεμόνι, και στη ζύμη και στο γλάσο.

Μπισκότα βρώμης με κράνμπερι και πορτοκάλι

Ποσότητα: περίπου 22 μπισκότα · Προετοιμασία: 15 λεπτά · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 12–14 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Μαλακά, χωριάτικα μπισκότα με το κόκκινο των κράνμπερι και το άρωμα του πορτοκαλιού. Ταιριάζουν υπέροχα με ένα φλιτζάνι τσάι το απόγευμα.

ΥΛΙΚΑ

- 115 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 100 g καστανή ζάχαρη
- 50 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 αυγό (μεσαίο)
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 130 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.γ. σόδα μαγειρικής
- ½ κ.γ. κανέλα
- 1 πρέζα αλάτι
- 150 g νιφάδες βρώμης
- 80 g αποξηραμένα κράνμπερι (ή σταφίδες)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.

2. Χτυπήστε το βούτυρο με τις δύο ζάχαρες για 2 λεπτά. Προσθέστε το αυγό και το ξύσμα πορτοκαλιού και χτυπήστε άλλα 30 δευτερόλεπτα.
3. Σε άλλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, τη σόδα, την κανέλα και το αλάτι. Ρίξτε τα στο μείγμα του βουτύρου και ανακατέψτε με ένα κουτάλι.
4. Προσθέστε τη βρώμη και τα κράνμπερι και ανακατέψτε, ώσπου να μοιραστούν ομοιόμορφα.
5. Σχηματίστε σωρούς των 30 g (μια γεμάτη κουταλιά της σούπας) και τοποθετήστε τους στο ταψί σε απόσταση 5 cm. Πατήστε τους ελαφρά με την παλάμη.
6. Ψήστε 12–14 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν οι άκρες. Το κέντρο μένει μαλακό.
7. Αφήστε τα στο ταψί 5 λεπτά και μετά μεταφέρετέ τα στη σχάρα.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 1 εβδομάδα. Η βρώμη μπορεί να περιέχει ίχνη γλουτένης. Παραλλαγή: αντί για κράνμπερι βάλτε 80 g λευκή σοκολάτα ψιλοκομμένη ή μισά-μισά. Συνηθισμένο λάθος: αν τα μπισκότα απλώσουν πολύ και βγουν λεπτά, το βούτυρο ήταν πολύ μαλακό· βάλτε τη ζύμη 20 λεπτά στο ψυγείο πριν το ψήσιμο.

Μπισκότα με κομμάτια σοκολάτας

Ποσότητα: περίπου 18 μεγάλα μπισκότα · Προετοιμασία: 15 λεπτά + 30 λεπτά ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 10–12 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Τα αγαπημένα μπισκότα των μικρών ζαχαροπλαστών: χρυσαφένια, μαλακά στη μέση και γεμάτα κομμάτια σοκολάτας που λιώνει.

ΥΛΙΚΑ

- 125 g ανάλατο βούτυρο, λιωμένο και χλιαρό
- 100 g καστανή ζάχαρη
- 50 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας (ή 1 φακελάκι βανιλίνη)
- 200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.γ. σόδα μαγειρικής
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 150 g κουβερτούρα, κομμένη σε κομμάτια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ ανακατέψτε με το σύρμα το λιωμένο βούτυρο και τις δύο ζάχαρες για 1 λεπτό. Προσθέστε το αυγό και τη βανίλια και ανακατέψτε μέχρι να γυαλίσει.
2. Ρίξτε το αλεύρι, τη σόδα και το αλάτι και ανακατέψτε με τη σπάτουλα, ώσπου να μη φαίνεται αλεύρι.

3. Προσθέστε τη σοκολάτα και ενσωματώστε την απαλά. Σκεπάστε και βάλτε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
5. Πλάστε μπάλες των 35 g και τοποθετήστε τες στο ταψί σε απόσταση 6 cm (όχι πάνω από 8 σε κάθε ταψί).
6. Ψήστε 10–12 λεπτά. Είναι έτοιμα όταν οι άκρες έχουν ροδίσει και το κέντρο φαίνεται ακόμα άψητο.
7. Αφήστε τα στο ταψί 10 λεπτά· εκεί ολοκληρώνουν το ψήσιμο και σφίγγουν. Μετά μεταφέρετέ τα στη σχάρα.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 5 ημέρες. Για να μαλακώσουν ξανά, ζεστάνετέ τα 5 δευτερόλεπτα στον φούρνο μικροκυμάτων. Γιορτινή παραλλαγή: βάλτε λευκή σοκολάτα και 50 g αποξηραμένα κράνμπερι. Συνηθισμένο λάθος: να τα σηκώσετε από το ταψί πολύ νωρίς· όσο είναι μαλακά, σπάνε.

Φεγγαράκια αμυγδάλου με βανίλια

Ποσότητα: περίπου 45 μπισκότα · Προετοιμασία: 30 λεπτά + 1 ώρα ψυγείο · Φούρνος: 175 °C (αέρας 155 °C), 12–14 λεπτά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Μικροσκοπικά, πολύ τρυφερά μισοφέγγαρα κυλισμένα σε ζάχαρη άχνη, εμπνευσμένα από τα χριστουγεννιάτικα μπισκότα της Αυστρίας. Λιώνουν στο στόμα.

ΥΛΙΚΑ

- 250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 g αμύγδαλα αλεσμένα (αμυγδαλάλευρο)
- 70 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 g ανάλατο βούτυρο, κρύο, σε κυβάκια
- 2 κρόκοι αυγών
- Για το πασπάλισμα: 60 g ζάχαρη άχνη και 1 φακελάκι βανιλίνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, τα αλεσμένα αμύγδαλα, τη ζάχαρη και το αλάτι.
2. Προσθέστε το βούτυρο και τρίψτε το με τις άκρες των δαχτύλων, ώσπου το μείγμα να μοιάζει με χοντρή άμμο.
3. Ρίξτε τους κρόκους και ζυμώστε γρήγορα, μόνο μέχρι να μαζευτεί η ζύμη. Πλάστε τη σε δίσκο, τυλίξτε τη σε μεμβράνη και βάλτε τη στο ψυγείο για 1 ώρα.

4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 175 °C (αέρας 155 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα. Σε ένα πιάτο ανακατέψτε τη ζάχαρη άχνη με τη βανιλίνη.
5. Παίρνετε κομματάκια των 12 g (όσο ένα μεγάλο φουντούκι). Πλάθετε το καθένα σε κορδονάκι μήκους 7 cm με πιο λεπτές άκρες και το λυγίζετε σε μισοφέγγαρο.
6. Τοποθετήστε τα στο ταψί σε απόσταση 2 cm και ψήστε 12–14 λεπτά. Πρέπει να μείνουν ανοιχτόχρωμα, με μόνο τις μύτες ελαφρώς ροδισμένες.
7. Αφήστε τα να κρυώσουν 5 λεπτά στο ταψί (ζεστά σπάνε) και μετά κυλήστε τα απαλά στη ζάχαρη όσο είναι ακόμα χλιαρά.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 3 εβδομάδες· μετά από 2 ημέρες γίνονται ακόμα πιο τρυφερά. Παραλλαγή: αντί για αμύγδαλα βάλτε αλεσμένα φουντούκια. Συνηθισμένο λάθος: πολύ ζύμωμα με ζεστά χέρια· η ζύμη λαδώνει και τα φεγγαράκια σκάνε.



Φεγγαράκια αμυγδάλου με βανίλια

Φωτογραφία: Marijakes / Pixabay

Σπιράλ μπισκότα βανίλιας και σοκολάτας

Ποσότητα: περίπου 36 μπισκότα · Προετοιμασία: 35 λεπτά + 1 ώρα και 20 λεπτά ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 10–12 λεπτά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Δύο ζύμες, μία λευκή και μία σοκολατένια, τυλιγμένες μαζί σε ρολό. Κάθε φέτα δείχνει ένα διαφορετικό σπιράλ.

ΥΛΙΚΑ

- 150 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 100 g ζάχαρη άχνη
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας (ή 1 φακελάκι βανιλίνη)
- 1 πρέζα αλάτι
- 250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 15 g άγλυκο κακάο
- 1 κ.σ. γάλα και λίγο ακόμα για το άλειμμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη για 2 λεπτά. Προσθέστε το αυγό, τη βανίλια και το αλάτι και χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθεί.
2. Ρίξτε το αλεύρι και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ζύμη. Ζυγίστε την και χωρίστε τη σε δύο ίσα μέρη.
3. Στο ένα μέρος προσθέστε το κακάο και το γάλα και ζυμώστε μέχρι να γίνει ομοιόμορφο το χρώμα.

4. Τυλίξτε και τις δύο ζύμες σε μεμβράνη και βάλτε τες στο ψυγείο για 20 λεπτά.
5. Ανοίξτε κάθε ζύμη ανάμεσα σε δύο φύλλα λαδόκολλας σε ορθογώνιο 20 × 25 cm, πάχους περίπου 4 mm.
6. Αφαιρέστε την επάνω λαδόκολλα και από τις δύο ζύμες. Αλείψτε τη λευκή ζύμη με λίγο γάλα και αναποδογυρίστε από πάνω τη σοκολατένια, με τη βοήθεια της λαδόκολλας. Τραβήξτε και αυτή τη λαδόκολλα και ισιώστε τις άκρες με ένα μαχαίρι.
7. Τυλίξτε πολύ σφιχτά από τη μακριά πλευρά, βοηθώντας με την κάτω λαδόκολλα. Τυλίξτε το ρολό σε μεμβράνη και βάλτε το στο ψυγείο για 1 ώρα.
8. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
9. Κόψτε το ρολό σε φέτες των 6 mm και ψήστε 10–12 λεπτά, μέχρι να ροδίσει το λευκό μέρος στις άκρες.
10. Αφήστε τα στο ταψί 5 λεπτά και μετά μεταφέρετέ τα στη σχάρα.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 2 εβδομάδες. Το ωμό ρολό κρατά 3 μήνες στην κατάψυξη. Συνηθισμένο λάθος: αν οι ζύμες χωρίζουν όταν κόβετε, δεν βάλατε αρκετό γάλα για να κολλήσουν ή το ρολό δεν τυλίχτηκε αρκετά σφιχτά. Παραλλαγή: πριν μπει στο ψυγείο, κυλήστε το ρολό σε κρυσταλλική ζάχαρη για μια άκρη που λαμπυρίζει.

Βραχάκια καρύδας

Ποσότητα: περίπου 20 βραχάκια · Προετοιμασία: 15 λεπτά + 10 λεπτά ξεκούραση · Φούρνος: 170 °C (αέρας 150 °C), 15–18 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: αυγό · Χωρίς γλουτένη

Μικρά πυραμιδάκια καρύδας, ροδισμένα στις μύτες και ζουμερά μέσα. Φτιάχνονται σε ένα μόνο μπολ, χωρίς αλεύρι και βούτυρο.

ΥΛΙΚΑ

- 2 ασπράδια αυγών (περίπου 70 g)
- 120 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- Ξύσμα από ½ λεμόνι
- 180 g καρύδα τριμμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 170 °C (αέρας 150 °C) και στρώστε ένα ταψί με λαδόκολλα.
2. Σε ένα μπολ ανακατέψτε τα ασπράδια με ένα πιρούνι για 30 δευτερόλεπτα, μόνο μέχρι να αφρίσουν (δεν χρειάζεται να γίνουν μαρέγκα).
3. Προσθέστε τη ζάχαρη, το αλάτι και το ξύσμα λεμονιού και ανακατέψτε. Ρίξτε την καρύδα και ανακατέψτε καλά.
4. Αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί 10 λεπτά, για να απορροφήσει η καρύδα την υγρασία.

5. Με βρεγμένα χέρια, πλάστε πυραμιδάκια περίπου 25 g και τοποθετήστε τα στο ταψί σε απόσταση 3 cm.
6. Ψήστε 15–18 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν οι μύτες και η βάση.
7. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς στο ταψί πριν τα σηκώσετε.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 1 εβδομάδα. Παραλλαγή: όταν κρυώσουν, βουτήξτε τη βάση τους σε 80 g λιωμένη σοκολάτα και αφήστε τα να πήξουν πάνω σε λαδόκολλα. Συνηθισμένο λάθος: αν τα πυραμιδάκια διαλύονται, έχουν λίγο ασπράδι· προσθέστε 1 κ.σ. ακόμα.



Βραχάκια καρύδας
Φωτογραφία: 2497381 / Pixabay

Πιπερόριζα και μπαχαρικά

Πιπερόριζα, κανέλα, γαρίφαλο και μοσχοκάρυδο: τα μπαχαρικά που μας θυμίζουν περισσότερο απ' όλα τα Χριστούγεννα. Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε μπισκότα πιπερόριζας για να κόψετε και να διακοσμήσετε, ένα απλό σπιτάκι από μελόψωμο και άλλα αρωματικά μπισκότα, άλλα τραγανά κι άλλα μαλακά.

Τα πρώτα μου μπισκότα πιπερόριζας

Ποσότητα: 24 μπισκότα (κουπάτ 7–8 cm) · Προετοιμασία: 20 λεπτά + 1 ώρα ψυγείο · Φούρνος: 175 °C (αέρας 155 °C), 8–10 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Η ιδανική συνταγή για να ξεκινήσετε: μια σκουρόχρωμη, μυρωδάτη ζύμη που ανοίγει εύκολα και δίνει ανθρωπάκια, αστέρια και δεντράκια έτοιμα για διακόσμηση. Θέλει περίπου 20 λεπτά δουλειά και 1 ώρα στο ψυγείο.

ΥΛΙΚΑ

- 350 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις και λίγο ακόμα για τα κουπάτ
- 150 g σκούρα καστανή ζάχαρη
- 2 κ.γ. πιπερόριζα σε σκόνη
- 1 κ.γ. κανέλα
- ¼ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρικής
- 1 πρέζα αλάτι
- 115 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 120 g πετιμέζι (περίπου 6 κ.σ.) ή σκούρο μέλι
- Για διακόσμηση: γλάσο ρουαγιάλ ή απλό γλάσο (κεφάλαιο 7)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, την καστανή ζάχαρη, την πιπερόριζα, την κανέλα, το γαρίφαλο, τη σόδα και το αλάτι. Σπάστε με τα δάχτυλα τους σβόλους της ζάχαρης.
2. Σε άλλο μπολ χτυπήστε το βούτυρο, το αυγό και το πετιμέζι για 1 λεπτό. Μπορεί να φαίνεται κομμένο: είναι φυσιολογικό.
3. Ρίξτε το υγρό μείγμα στα στερεά. Ανακατέψτε με ένα κουτάλι και, όταν δυσκολέψει, ζυμώστε με τα χέρια μέχρι να γίνει λεία ζύμη. Αν θρυμματίζεται, προσθέστε 1 κ.σ. γάλα.
4. Χωρίστε τη ζύμη σε δύο δίσκους, τυλίξτε τους σε μεμβράνη και αφήστε τους να ξεκουραστούν στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα.
5. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 175 °C (αέρας 155 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
6. Ανοίξτε έναν δίσκο τη φορά ανάμεσα σε δύο φύλλα λαδόκολλας, σε πάχος 4–5 mm.
7. Κόψτε τα μπισκότα με τα αγαπημένα σας κουπάτ και μεταφέρετέ τα στο ταψί, με 2 cm απόσταση. Μαζέψτε τα αποκόμματα και ανοίξτε τα άλλη μία φορά.
8. Ψήστε 8–10 λεπτά: οι άκρες σφίγγουν και το κέντρο υποχωρεί ακόμα λίγο όταν το αγγίζετε. Στα 8 λεπτά

βγαίνουν μαλακά· στα 10, πιο τραγανά.

9. Αφήστε τα στο ταψί 5 λεπτά, μεταφέρετέ τα στη σχάρα και αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς πριν τα διακοσμήσετε με γλάσο.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 3 εβδομάδες· με στεγνό γλάσο, 2 εβδομάδες. Η ωμή ζύμη κρατά 3 μήνες στην κατάψυξη. Παραλλαγή: για να τα κρεμάσετε στο δέντρο, ανοίξτε μια τρυπούλα σε κάθε μπισκότο με ένα καλαμάκι πριν μπουν στον φούρνο. Συνηθισμένο λάθος: το παραψήσιμο· το σκούρο χρώμα της ζύμης ξεγελά, γι' αυτό βασιστείτε στον χρόνο και στο άγγιγμα.

Απλό σπιτάκι από μελόψωμο

Ποσότητα: 1 σπιτάκι (βάση περίπου 15 × 10 cm) και 10 μπισκότα από τα αποκόμματα · Προετοιμασία: 1 ώρα + 30 λεπτά ψυγείο + 3 ώρες στέγνωμα · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 12–15 λεπτά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Ένα μικρό σπιτάκι με ίσιους τοίχους και δίριχτη στέγη, σχεδιασμένο για όσους δεν έχουν φτιάξει ποτέ. Η ζύμη είναι πιο σφιχτή από εκείνη των μπισκότων, για να σηκώνει το βάρος της στέγης.

ΥΛΙΚΑ

- 150 g ανάλατο βούτυρο
- 150 g μέλι
- 200 g σκούρα καστανή ζάχαρη
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 500 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.σ. πιπερόριζα σε σκόνη
- 2 κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρικής
- 1 πρέζα αλάτι
- Για το κόλλημα: 2 παστεριωμένα ασπράδια (περίπου 70 g), 450 g ζάχαρη άχνη κοσκινισμένη και 1 κ.γ. χυμό λεμονιού

- Για διακόσμηση: αμύγδαλα, σκληρές καραμέλες, ζάχαρη άχνη, μικρά μπισκοτάκια

ΠΑΤΡΟΝ (ΚΟΨΤΕ ΤΑ ΑΠΟ ΧΑΡΤΟΝΙ Ή ΧΟΝΤΡΟ ΧΑΡΤΙ)

- Πλαϊνοί τοίχοι: 2 ορθογώνια 15 × 10 cm.
- Πρόσοψη και πίσω πλευρά: 2 κομμάτια πλάτους 10 cm· τα πλάγια έχουν ύψος 10 cm και το πάνω μέρος σχηματίζει μύτη, με συνολικό ύψος 17 cm στο κέντρο.
- Στέγη: 2 ορθογώνια 17 × 11 cm.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά ζεστάνετε το βούτυρο, το μέλι και την καστανή ζάχαρη, ανακατεύοντας, μέχρι να λιώσει το βούτυρο και να γίνει λείο το μείγμα. Μην το αφήσετε να βράσει. Αφήστε το να κρυώσει 10 λεπτά.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, τα μπαχαρικά, τη σόδα και το αλάτι.
3. Προσθέστε το αυγό στο μείγμα της κατσαρόλας και ανακατέψτε καλά. Ρίξτε το στο αλεύρι και ανακατέψτε μέχρι να γίνει σφιχτή ζύμη. Τυλίξτε τη σε μεμβράνη και βάλτε τη στο ψυγείο για 30 λεπτά.
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C).
5. Ανοίξτε τη ζύμη απευθείας πάνω σε φύλλα λαδόκολλας, σε πάχος 5 mm. Ακουμπήστε από πάνω τα πατρόν και

κόψτε γύρω γύρω με ένα κοφτερό μαχαίρι. Αφαιρέστε την περίσσια ζύμη χωρίς να αγγίξετε τα κομμάτια και σύρετε τη λαδόκολλα στο ταψί.

6. Ψήστε 12–15 λεπτά, μέχρι να σφίξουν τα κομμάτια και να σκουρύνουν στις άκρες. Με τα αποκόμματα κόψτε μικρά μπισκότα και ψήστε τα 8–10 λεπτά.
7. Μόλις τα βγάλετε από τον φούρνο, ακουμπήστε ξανά τα πατρόν πάνω στα ζεστά κομμάτια και ισιώστε τις άκρες με το μαχαίρι, ώστε να είναι τελείως ευθείες. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς στο ταψί: τα κομμάτια σκληραίνουν καθώς κρυώνουν.
8. Για την «κόλλα», χτυπήστε τα ασπράδια με τη ζάχαρη άχνη και τον χυμό λεμονιού για 5–7 λεπτά, μέχρι να γίνει ένα πηχτό, λευκό γλάσο που σχηματίζει σφιχτές κορυφές. Βάλτε το σε κορνέ ή σε σακουλάκι κατάψυξης με κομμένη μια μικρή γωνία.
9. Στήστε το σπιτάκι πάνω σε ένα ξύλο κοπής ή σε ένα χαρτόνι στρωμένο με αλουμινόχαρτο. Τραβήξτε μια γραμμή γλάσο κατά μήκος της βάσης και του πλαϊνού ενός πλαϊνού τοίχου και μιας πρόσοψης, ενώστε τα σε ορθή γωνία και κρατήστε τα 1–2 λεπτά. Στηρίξτε τα με βάζα ή κονσέρβες. Επαναλάβετε με τους άλλους δύο τοίχους. Οι πλαϊνοί τοίχοι ακουμπούν από έξω την πρόσοψη και την πίσω πλευρά.

10. Αφήστε να στεγνώσει 1 ώρα. Μετά τραβήξτε γλάσο στις πάνω άκρες και κολλήστε τα δύο κομμάτια της στέγης, κρατώντας τα 2 λεπτά. Περάστε μια γραμμή γλάσο και στην κορυφή της στέγης.
11. Αφήστε να στεγνώσει για τουλάχιστον 2 ώρες πριν το διακοσμήσετε. Κολλήστε τα στολίδια με τελίτσες γλάσο και πασπαλίστε ζάχαρη άχνη γύρω από το σπιτάκι, σαν χιόνι.

Προσοχή: το γλάσο περιέχει ωμά ασπράδια. Χρησιμοποιείτε πάντα παστεριωμένα ασπράδια (πωλούνται σε χάρτινη συσκευασία, στο ψυγείο με τα αυγά), ιδίως αν το σπιτάκι θα το φάνε έγκυες, μικρά παιδιά, ηλικιωμένοι ή άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό.

Συντήρηση: ως στολίδι κρατά περίπου 4 εβδομάδες σε ξηρό μέρος, μακριά από ατμούς. Για φάγωμα, είναι καλύτερο την πρώτη εβδομάδα (με τον καιρό σκληραίνει). Συνηθισμένο λάθος: να το στήσετε με τα κομμάτια ακόμα ζεστά ή με πολύ αραιό γλάσο· οι τοίχοι γλιστράνε. Περιμένετε να κρυώσουν και πήξτε το γλάσο με περισσότερη άχνη.



Απλό σπιτάκι από μελόψωμο, διακοσμημένο με γλάσο ρουαγιάλ

Φωτογραφία: Ksenia Yakovleva / Unsplash

Σκασμένα μπισκότα μπαχαρικών

Ποσότητα: περίπου 26 μπισκότα · Προετοιμασία: 15 λεπτά + 1 ώρα ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 10–11 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Μπαλίτσες κυλισμένες στη ζάχαρη που ανοίγουν στον φούρνο σε γυαλιστερές ρωγμές. Είναι μαλακές, πολύ αρωματικές και δεν θέλουν κουπάτ.

ΥΛΙΚΑ

- 170 g ανάλατο βούτυρο, λιωμένο και χλιαρό
- 200 g σκούρα καστανή ζάχαρη
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 60 g πετιμέζι ή σκούρο μέλι
- 280 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1½ κ.γ. σόδα μαγειρικής
- 1 κ.γ. πιπερόριζα σε σκόνη
- 1 κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- ¼ κ.γ. αλάτι
- Για το κύλισμα: 4 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ ανακατέψτε με το σύρμα το βούτυρο, την καστανή ζάχαρη, το αυγό και το πετιμέζι, μέχρι να γίνουν λεία.

2. Σε άλλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, τη σόδα, τα μπαχαρικά και το αλάτι. Ρίξτε τα στο υγρό μείγμα και ανακατέψτε μέχρι να γίνει μαλακή ζύμη.
3. Σκεπάστε και βάλτε στο ψυγείο για 1 ώρα, ώσπου η ζύμη να σφίξει αρκετά ώστε να πλάθεται σε μπαλίτσες.
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
5. Πλάστε μπαλίτσες των 25 g και κυλήστε τες στη ζάχαρη. Τοποθετήστε τες στο ταψί σε απόσταση 5 cm.
6. Ψήστε 10–11 λεπτά, μέχρι να σκάσει η επιφάνεια και να σφίξουν οι άκρες. Το κέντρο πρέπει να μείνει μαλακό.
7. Αφήστε τα στο ταψί 5 λεπτά και μετά μεταφέρετέ τα στη σχάρα.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 1 εβδομάδα· μένουν μαλακά. Παραλλαγή: κυλήστε τις μπαλίτσες πρώτα στη ζάχαρη και μετά στη ζάχαρη άχνη, για ρωγμές κάτασπρες σαν το χιόνι. Συνηθισμένο λάθος: μπαλίτσες πάνω από 25 g μένουν άψητες στη μέση.

Μπισκότα με μέλι, μπαχαρικά και πορτοκάλι

Ποσότητα: περίπου 30 μπισκότα · Προετοιμασία: 20 λεπτά + 30 λεπτά ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 10–12 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Στρογγυλά, μαλακά μπισκότα με μέλι, γλυκάνισο και ξύσμα πορτοκαλιού, με ένα λεπτό γλάσο πορτοκαλιού από πάνω. Θυμίζουν λίγο μελομακάρονα, αλλά είναι πιο ελαφριά και δεν σιροπιάζονται.

ΥΛΙΚΑ

- 100 g ανάλατο βούτυρο
- 100 g μέλι
- 80 g καστανή ζάχαρη
- 1 αυγό (μεσαίο)
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 300 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 2 κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ. μοσχοκάρυδο
- ½ κ.γ. γλυκάνισο τριμμένο
- 1 πρέζα αλάτι
- Για το γλάσο: 100 g ζάχαρη άχνη και 1½ κ.σ. χυμό πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά λιώστε το βούτυρο με το μέλι και την καστανή ζάχαρη, ανακατεύοντας. Αφήστε το να κρυώσει 15 λεπτά.
2. Προσθέστε το αυγό και το ξύσμα πορτοκαλιού και ανακατέψτε καλά.
3. Σε ένα μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τα μπαχαρικά και το αλάτι. Ρίξτε το μείγμα της κατσαρόλας και ανακατέψτε μέχρι να γίνει μαλακή ζύμη. Σκεπάστε και βάλτε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
5. Πλάστε μπαλίτσες των 20 g και τοποθετήστε τες στο ταψί σε απόσταση 4 cm. Πατήστε τες ελαφρά με τα δάχτυλα.
6. Ψήστε 10–12 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να σφίξουν στις άκρες.
7. Αφήστε τα να κρυώσουν στη σχάρα. Ανακατέψτε τη ζάχαρη άχνη με τον χυμό πορτοκαλιού και αλείψτε τα μπισκότα όσο είναι ακόμα χλιαρά: το γλάσο θα γίνει λεπτό και διάφανο. Αφήστε το να πήξει για 1 ώρα.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 2 εβδομάδες. Από τη δεύτερη μέρα γίνονται πιο μαλακά και πιο αρωματικά. Παραλλαγή: αντί για γλυκάνισο βάλτε ½ κ.γ. πιπερόριζα σε σκόνη.

Μαλακά σοκολατένια μπισκότα με πιπερόριζα

Ποσότητα: περίπου 24 μπισκότα · Προετοιμασία: 20 λεπτά + 30 λεπτά ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 10–11 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Σκούρα μπισκότα με κακάο και πιπερόριζα, με κομμάτια σοκολάτας που λιώνουν στον φούρνο. Για όσους πιστεύουν πως και η σοκολάτα είναι χριστουγεννιάτικο μπαχαρικό.

ΥΛΙΚΑ

- 125 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 150 g σκούρα καστανή ζάχαρη
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 60 g μέλι
- 250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 30 g άγλυκο κακάο
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρικής
- 2 κ.γ. πιπερόριζα σε σκόνη
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1 πρέζα αλάτι
- 100 g κουβερτούρα, ψιλοκομμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε το βούτυρο με την καστανή ζάχαρη για 2 λεπτά. Προσθέστε το αυγό και το μέλι και χτυπήστε

μέχρι να ομογενοποιηθούν.

2. Σε άλλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, το κακάο, τη σόδα, τα μπαχαρικά και το αλάτι. Ρίξτε τα στο μείγμα του βουτύρου και ανακατέψτε μέχρι να μαζευτεί η ζύμη.
3. Προσθέστε την ψιλοκομμένη σοκολάτα. Σκεπάστε και βάλτε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
5. Πλάστε μπαλίτσες των 30 g και τοποθετήστε τες στο ταψί σε απόσταση 5 cm. Πατήστε τες ελαφρά.
6. Ψήστε 10–11 λεπτά. Με το κακάο είναι δύσκολο να κρίνετε από το χρώμα: είναι έτοιμα όταν οι άκρες έχουν σφίξει και το κέντρο υποχωρεί ακόμα στο άγγιγμα.
7. Αφήστε τα στο ταψί 5 λεπτά και μετά μεταφέρετέ τα στη σχάρα.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 1 εβδομάδα. Παραλλαγή: αντί για τη μισή σοκολάτα βάλτε 40 g ζαχαρωμένη πιπερόριζα, ψιλοκομμένη. Συνηθισμένο λάθος: να περιμένετε να σκληρύνουν στον φούρνο· καθώς κρυώνουν, ξεραίνονται.

Αστεράκια κανέλας

Ποσότητα: περίπου 30 αστεράκια (κουπάτ 5 cm) · Προετοιμασία: 40 λεπτά + 30 λεπτά ψυγείο · Φούρνος: 150 °C (αέρας 130 °C), 12–15 λεπτά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: αυγό, ξηροί καρποί · Χωρίς γλουτένη

Αστεράκια από τη γερμανική παράδοση, φτιαγμένα μόνο με αμύγδαλα, ασπράδια και κανέλα, με μια λευκή κρούστα μαρέγκας από πάνω. Είναι μαλακά μέσα και δεν έχουν καθόλου αλεύρι.

ΥΛΙΚΑ

- 2 ασπράδια αυγών (περίπου 70 g)
- 200 g ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- 250 g αλεσμένα αμύγδαλα και λίγα ακόμα για το άνοιγμα
- 2 κ.γ. κανέλα
- Ξύσμα από ½ λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε τα ασπράδια σε σφιχτή μαρέγκα. Προσθέστε τη ζάχαρη άχνη λίγη λίγη και χτυπήστε άλλα 3–4 λεπτά, μέχρι να έχετε μια πηχτή, γυαλιστερή μαρέγκα.
2. Πάρτε 4 κ.σ. από τη μαρέγκα και βάλτε τες σε ένα μικρό μπολ, σκεπασμένες: αυτή είναι η επικάλυψη.
3. Στην υπόλοιπη μαρέγκα προσθέστε τα αλεσμένα αμύγδαλα, την κανέλα και το ξύσμα λεμονιού και

ανακατέψτε με τη σπάτουλα, ώσπου να γίνει μια κολλώδης ζύμη. Τυλίξτε τη σε μεμβράνη και βάλτε τη στο ψυγείο για 30 λεπτά.

4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 150 °C (αέρας 130 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
5. Πασπαλίστε τον πάγκο με αλεσμένα αμύγδαλα και ανοίξτε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο φύλλα μεμβράνης, σε πάχος 7–8 mm.
6. Κόψτε αστεράκια, βουτώντας το κουπάτ σε κρύο νερό πριν από κάθε κόψιμο για να μην κολλάει η ζύμη. Τοποθετήστε τα στο ταψί.
7. Με την πίσω πλευρά ενός κουταλιού ή με ένα πινέλο, απλώστε ένα λεπτό στρώμα επικάλυψης σε κάθε αστεράκι, ως τις μύτες.
8. Ψήστε 12–15 λεπτά. Η επικάλυψη πρέπει να μείνει λευκή και στεγνή· αν αρχίσει να ροδίζει, χαμηλώστε τον φούρνο κατά 10 °C.
9. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς στο ταψί.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 3 εβδομάδες· είναι στα καλύτερά τους μετά από 2–3 ημέρες. Τα ασπράδια ψήνονται στον φούρνο· όποιος θέλει μεγαλύτερη ασφάλεια (έγκυες, μικρά παιδιά, ηλικιωμένοι) μπορεί να χρησιμοποιήσει παστεριωμένα ασπράδια. Συνηθισμένο λάθος: τόσο κολλώδης ζύμη που δεν ανοίγει· προσθέστε 1–2 κ.σ. αλεσμένα αμύγδαλα.



Αστεράκια κανέλας με κρούστα μαρέγκας

Φωτογραφία: LUM3N / Pixabay

Λεπτά μπισκότα μπαχαρικών σουηδικού τύπου

Ποσότητα: περίπου 50 μικρά μπισκότα · Προετοιμασία: 30 λεπτά + 1 βράδυ στο ψυγείο · Φούρνος: 200 °C (αέρας 180 °C), 5–6 λεπτά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, γάλα

Στη Σουηδία τα λένε pepparkakor: πολύ λεπτά, τραγανά μπισκότα με άρωμα πορτοκαλιού και γαρίφαλου. Με μια τρυπούλα, είναι ιδανικά για να τα κρεμάσετε στο χριστουγεννιάτικο δέντρο.

ΥΛΙΚΑ

- 100 g ανάλατο βούτυρο
- 100 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 60 g μέλι (3 κ.σ.)
- 2 κ.σ. νερό
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1 κ.γ. πιπερόριζα σε σκόνη
- ½ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- Ξύσμα από ½ πορτοκάλι
- ½ κ.γ. σόδα μαγειρικής
- 250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις και λίγο ακόμα για το άνοιγμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κατσαρόλα βάλτε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το μέλι, το νερό και τα μπαχαρικά. Ζεστάνετε σε μέτρια

φωτιά, ανακατεύοντας, μέχρι να πάρει βράση. Κατεβάστε αμέσως από τη φωτιά.

2. Αφήστε το να κρυώσει 15 λεπτά και προσθέστε το ξύσμα πορτοκαλιού και τη σόδα (το μείγμα θα αφρίσει).
3. Ρίξτε το αλεύρι και ανακατέψτε μέχρι να γίνει λεία, μαλακή ζύμη. Τυλίξτε τη σε μεμβράνη και αφήστε τη στο ψυγείο όλο το βράδυ.
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C (αέρας 180 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
5. Ανοίξτε μικρά κομμάτια ζύμης σε ελαφρά αλευρωμένο πάγκο, όσο πιο λεπτά μπορείτε: 2–3 mm. Κρατήστε την υπόλοιπη ζύμη στο κρύο όσο δουλεύετε.
6. Κόψτε καρδούλες, αστεράκια ή ανθρωπάκια. Για να τα κρεμάσετε, ανοίξτε μια τρυπούλα με ένα καλαμάκι.
7. Ψήστε 5–6 λεπτά χωρίς να απομακρυνθείτε από τον φούρνο: παίρνουν ένα χρυσοκαφετί χρώμα και από εκεί μέχρι να καούν περνά ένα λεπτό.
8. Αφήστε τα να κρυώσουν 2 λεπτά στο ταψί και μετά μεταφέρετέ τα στη σχάρα. Καθώς κρυώνουν, γίνονται τραγανά.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει ερμητικά, έως 4 εβδομάδες. Κρεμασμένα στο δέντρο, μαλακώνουν από την υγρασία μετά από λίγες μέρες και κάνουν πια μόνο για στολίδι. Παραλλαγή: προσθέστε

½ κ.γ. κάρδαμο τριμμένο στα μπαχαρικά. Συνηθισμένο λάθος: πολύ χοντρή ζύμη· αυτά τα μπισκότα γίνονται τραγανά μόνο αν είναι λεπτά.

Γεμιστά και διακοσμημένα μπισκότα

Αυτά τα μπισκότα θέλουν λίγο περισσότερο χρόνο, είναι όμως εκείνα που κάνουν τους άλλους να ρωτούν: «Αλήθεια, τα φτιάξατε μόνοι σας;». Θα βρείτε παραθυράκια από ζάχαρη που λάμπουν στο φως, μπισκότα Λιντς με μαρμελάδα, σοκολατένια σάντουιτς, αστέρια διακοσμημένα με γλάσο και δεντράκια από στοιβαγμένα αστέρια.

Μπισκότα-βιτρό

Ποσότητα: περίπου 20 μπισκότα (κουπάτ 8 cm) · Προετοιμασία: 40 λεπτά + 1 ώρα ψυγείο · Φούρνος: 175 °C (αέρας 155 °C), 9–11 λεπτά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Μπισκότα με ένα παραθυράκι από λιωμένη καραμέλα στη μέση, που λάμπει σαν βιτρό όταν το χτυπά το φως. Κρεμασμένα στο δέντρο ή σε ένα παράθυρο, είναι μαγικά.

ΥΛΙΚΑ

- 115 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 100 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας (ή 1 φακελάκι βανιλίνη)
- 1 πρέζα αλάτι
- 225 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 g διάφανες σκληρές καραμέλες σε διάφορα χρώματα (περίπου 20)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη για 2 λεπτά. Προσθέστε το αυγό, τη βανίλια και το αλάτι και χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
2. Ρίξτε το αλεύρι και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ζύμη. Φτιάξτε δύο δίσκους, τυλίξτε τους σε μεμβράνη και βάλτε τους στο ψυγείο για 1 ώρα.

3. Χωρίστε τις καραμέλες ανά χρώμα και βάλτε κάθε χρώμα σε ένα σακουλάκι κατάψυξης. Κλείστε τα και σπάστε τις καραμέλες με τον πλάστη σε κομματάκια (όχι σκόνη).
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 175 °C (αέρας 155 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα. Η λαδόκολλα είναι απαραίτητη: η λιωμένη καραμέλα κολλάει σε κάθε άλλη επιφάνεια.
5. Ανοίξτε τη ζύμη σε πάχος 5 mm και κόψτε σχήματα των 8 cm (αστέρια, δεντράκια, κύκλους). Με ένα μικρό κουπάτ 3–4 cm, κόψτε ένα παραθυράκι στο κέντρο καθενός.
6. Μεταφέρετε τα μπισκότα στο ταψί. Για να τα κρεμάσετε, ανοίξτε μια τρυπούλα κοντά στην κορυφή με ένα καλαμάκι.
7. Γεμίστε κάθε παραθυράκι με σπασμένη καραμέλα ως το ύψος της ζύμης, χωρίς να πέσουν κομματάκια πάνω στο μπισκότο.
8. Ψήστε 9–11 λεπτά, μέχρι να λιώσει η καραμέλα και να γεμίσει το παραθυράκι και να ροδίσουν ελαφρά οι άκρες.
9. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς στο ταψί, τουλάχιστον 20 λεπτά, πριν τα αγγίξετε. Το βιτρό σκληραίνει καθώς κρυώνει.

Προσοχή: η λιωμένη καραμέλα καίει πολύ και προκαλεί εγκαύματα. Τα παιδιά μπορούν να γεμίσουν τα παραθυράκια όσο η ζύμη είναι ωμή· ο φούρνος και το ταψί είναι δουλειά ενός ενήλικα, και τα μπισκότα τα αγγίζουμε μόνο όταν έχουν κρυώσει.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει ερμητικά, έως 1 εβδομάδα. Η υγρασία κάνει το βιτρό να κολλάει, γι' αυτό μην τα βάλετε στο ψυγείο. Συνηθισμένο λάθος: παραθυράκια με φυσαλίδες ή κενά σημαίνουν ότι βάλατε λίγη καραμέλα· γεμίστε ως το ύψος της ζύμης.

Μπισκότα Λιντς με μαρμελάδα βατόμουρο

Ποσότητα: περίπου 20 διπλά μπισκότα (κουπάτ 6 cm) · Προετοιμασία: 45 λεπτά + 1 ώρα ψυγείο · Φούρνος: 175 °C (αέρας 155 °C), 9–11 λεπτά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Δύο μπισκότα αμυγδάλου ενωμένα με μαρμελάδα βατόμουρο, με ένα μικρό παραθυράκι-αστεράκι ή καρδούλα στο επάνω. Προέρχονται από την αυστριακή παράδοση και είναι από τα πιο όμορφα σε ένα κουτί δώρου.

ΥΛΙΚΑ

- 200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 g αλεσμένα αμύγδαλα
- 80 g ζάχαρη άχνη
- ½ κ.γ. κανέλα
- 1 πρέζα αλάτι
- 150 g ανάλατο βούτυρο, κρύο, σε κυβάκια
- 1 κρόκος αυγού
- Ξύσμα από ½ λεμόνι
- 150 g μαρμελάδα βατόμουρο χωρίς κουκούτσια (ή φράουλα)
- Ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, τα αμύγδαλα, τη ζάχαρη άχνη, την κανέλα και το αλάτι.
2. Προσθέστε το βούτυρο και τρίψτε το με τις άκρες των δαχτύλων, ώσπου το μείγμα να μοιάζει με χοντρή άμμο. Ρίξτε τον κρόκο και το ξύσμα λεμονιού και ζυμώστε γρήγορα, μέχρι να μαζευτεί η ζύμη.
3. Φτιάξτε δύο δίσκους, τυλίξτε τους σε μεμβράνη και βάλτε τους στο ψυγείο για 1 ώρα.
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 175 °C (αέρας 155 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
5. Ανοίξτε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο φύλλα λαδόκολλας, σε πάχος 3 mm. Κόψτε κύκλους των 6 cm (ζυγό αριθμό).
6. Στους μισούς κύκλους κόψτε στο κέντρο ένα μικρό παραθυράκι 2 cm (αστεράκι ή καρδούλα).
7. Ψήστε 9–11 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν ελαφρά οι άκρες. Τα μπισκότα με το παραθυράκι ψήνονται λίγο πιο γρήγορα: προσέξτε τα.
8. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς στη σχάρα.
9. Πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη τα μπισκότα με το παραθυράκι. Απλώστε σε κάθε ολόκληρο μπισκότο 1 κ.γ. μαρμελάδα, αφήνοντας ελεύθερα 5 mm στην άκρη, και σκεπάστε με ένα μπισκότο με παραθυράκι.

Συντήρηση: τα αγέμιστα μπισκότα κρατούν 2 εβδομάδες σε κουτί· γεμισμένα, μαλακώνουν και είναι καλά για 3–4 ημέρες. Ενώστε τα μία μέρα πριν τα σερβίρετε ή τα χαρίσετε. Παραλλαγή: βάλτε μαρμελάδα βερίκοκο ή νεράντζι. Συνηθισμένο λάθος: να πασπαλίσετε την άχνη αφού τα ενώσετε· η ζάχαρη πέφτει στη μαρμελάδα και το παραθυράκι χάνει τη λάμψη του.



Μπισκότα Λιντς με μαρμελάδα βατόμουρο
Φωτογραφία: amirali mirhashemian / Unsplash

Σοκολατένια μπισκότα-σάντουιτς με κρέμα σοκολάτας και πορτοκαλιού

Ποσότητα: περίπου 22 σάντουιτς (κουπάτ 5 cm) · Προετοιμασία: 45 λεπτά + 1 ώρα ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 9–10 λεπτά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Λεπτά μπισκότα κακάο ενωμένα με μια κρέμα σοκολάτας με ξύσμα πορτοκαλιού. Η σοκολάτα με το πορτοκάλι είναι ένας κλασικός γιορτινός συνδυασμός.

ΥΛΙΚΑ

- 130 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 100 g ζάχαρη άχνη
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 30 g άγλυκο κακάο
- Για την κρέμα: 100 g κουβερτούρα, 60 ml κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά) και το ξύσμα από ½ πορτοκάλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη για 2 λεπτά. Προσθέστε το αυγό και το αλάτι και χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
2. Ρίξτε το αλεύρι και το κακάο, κοσκινισμένα μαζί, και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ζύμη. Φτιάξτε δύο δίσκους, τυλίξτε τους και βάλτε τους στο ψυγείο για 1 ώρα.

3. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
4. Ανοίξτε τη ζύμη σε πάχος 3–4 mm και κόψτε κύκλους ή αστέρια των 5 cm (ζυγό αριθμό).
5. Ψήστε 9–10 λεπτά. Είναι έτοιμα όταν η επιφάνεια γίνει ματ και οι άκρες είναι σφιχτές στο άγγιγμα.
6. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς στη σχάρα.
7. Για την κρέμα, ψιλοκόψτε τη σοκολάτα και βάλτε τη σε ένα μπολ. Ζεστάνετε την κρέμα γάλακτος μέχρι να εμφανιστούν μικρές φουσκαλίτσες στις άκρες και ρίξτε την πάνω στη σοκολάτα. Περιμένετε 2 λεπτά και ανακατέψτε μέχρι να γίνει λεία. Προσθέστε το ξύσμα πορτοκαλιού.
8. Αφήστε την κρέμα να κρυώσει 30–40 λεπτά, ώσπου να αποκτήσει την υφή αλείμματος.
9. Απλώστε στα μισά μπισκότα 1 κ.γ. κρέμα και σκεπάστε με τα υπόλοιπα, πιέζοντας απαλά.

Συντήρηση: επειδή έχουν κρέμα γάλακτος, φυλάξτε τα στο ψυγείο, σε κλειστό δοχείο, έως 5 ημέρες. Βγάλτε τα 15 λεπτά πριν τα σερβίρετε. Παραλλαγή: αντί για ξύσμα πορτοκαλιού βάλτε ¼ κ.γ. κανέλα. Συνηθισμένο λάθος: να απλώσετε την κρέμα όσο είναι ακόμα ρευστή· τρέχει στα πλάγια. Περιμένετε να πήξει.

Αστέρια διακοσμημένα με γλάσο ρουαγιάλ

Ποσότητα: περίπου 30 αστέρια (κουπάτ 7 cm) · Προετοιμασία: 1 ώρα και 30 λεπτά + 1 ώρα ψυγείο + 8 ώρες στέγνωμα · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 10–12 λεπτά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Μια ζύμη χωρίς διογκωτικό, που κρατά το σχήμα της στον φούρνο και είναι ιδανική για διακόσμηση με γλάσο. Οι τεχνικές διακόσμησης εξηγούνται αναλυτικά στο κεφάλαιο 7.

ΥΛΙΚΑ

- 175 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 150 g ζάχαρη άχνη
- 1 αυγό (μεσαίο)
- Ξύσμα από 1 λεμόνι ή 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 πρέζα αλάτι
- 300 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Για το γλάσο: 1 παστεριωμένο ασπράδι (περίπου 35 g), 200 g ζάχαρη άχνη κοσκινισμένη, ½ κ.γ. χυμό λεμονιού και χρώματα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη για 2 λεπτά. Προσθέστε το αυγό, το ξύσμα και το αλάτι και χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

2. Ρίξτε το αλεύρι και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ζύμη. Φτιάξτε δύο δίσκους, τυλίξτε τους και βάλτε τους στο ψυγείο για 1 ώρα.
3. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
4. Ανοίξτε τη ζύμη σε πάχος 5 mm και κόψτε τα αστέρια. Τοποθετήστε τα στο ταψί και βάλτε το στην κατάψυξη για 10 λεπτά: οι μύτες μένουν καθαρές.
5. Ψήστε 10–12 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν ελαφρά οι άκρες. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς.
6. Για το γλάσο, χτυπήστε το ασπράδι με τη ζάχαρη άχνη και τον χυμό λεμονιού για 5 λεπτά, ώσπου να σχηματίζει σφιχτές κορυφές. Κρατήστε το ένα τρίτο για τα περιγράμματα.
7. Στο υπόλοιπο γλάσο προσθέστε νερό, σταγόνα σταγόνα, μέχρι μια γραμμή που χαράζετε στην επιφάνεια με ένα κουτάλι να εξαφανίζεται σε περίπου 10 δευτερόλεπτα. Αυτή είναι η υφή για το γέμισμα. Αν θέλετε, χρωματίστε το.
8. Με το σφιχτό γλάσο σε κορνέ με λεπτή μύτη, τραβήξτε ένα περίγραμμα σε κάθε αστέρι, 2 mm μέσα από την άκρη. Αφήστε το να στεγνώσει 10 λεπτά.
9. Γεμίστε το εσωτερικό με το αραιό γλάσο και απλώστε το ως τις γωνίες με μια οδοντογλυφίδα, σκάζοντας τις

φυσαλίδες.

10. Για λευκές τελίτσες ή γραμμές, χρησιμοποιήστε το σφιχτό γλάσο πάνω στο γέμισμα, είτε αφού στεγνώσει (μετά από 1 ώρα) είτε όσο είναι ακόμα νωπό, για να βγουν λείες.
11. Αφήστε τα να στεγνώσουν στον αέρα, σε ξηρό μέρος, για 8 ώρες ή όλο το βράδυ, πριν τα στοιβάξετε ή τα συσκευάσετε.

> **Προσοχή:** το γλάσο ρουαγιάλ περιέχει ωμό ασπράδι. Χρησιμοποιήστε παστεριωμένο ασπράδι, ιδίως αν τα μπισκότα προορίζονται για έγκυες, μικρά παιδιά, ηλικιωμένους ή άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό. Στο κεφάλαιο 7 θα βρείτε εναλλακτική χωρίς αυγό.

Συντήρηση: αφού στεγνώσει το γλάσο, φυλάξτε τα σε κουτί, σε στρώσεις με λαδόκολλα ανάμεσα, έως 2 εβδομάδες. Μην τα βάλετε στο ψυγείο: το γλάσο κολλάει και τα χρώματα τρέχουν. Παραλλαγή: πασπαλίστε κρυσταλλική ζάχαρη πάνω στο νωπό γλάσο για εφέ πάχνης.

Μπισκότα με «αποτύπωμα» και μαρμελάδα σύκο

Ποσότητα: περίπου 28 μπισκότα · Προετοιμασία: 30 λεπτά · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 12–14 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Μπαλίτσες κυλισμένες σε καρύδι, με ένα λακκάκι που κάνετε με το δάχτυλο και γεμίζετε με μαρμελάδα σύκο. Στα παιδιά αρέσει πολύ να αφήνουν το «αποτύπωμά» τους.

ΥΛΙΚΑ

- 120 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 60 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 αυγό (μεσαίο), με τον κρόκο χωρισμένο από το ασπράδι
- ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 60 g καρύδια, πολύ ψιλοκομμένα
- 120 g μαρμελάδα σύκο (ή βερίκοκο)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
2. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη για 2 λεπτά. Προσθέστε τον κρόκο, τη βανίλια και το αλάτι και χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

3. Ρίξτε το αλεύρι και ανακατέψτε μέχρι να έχετε μια μαλακή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια.
4. Χτυπήστε ελαφρά το ασπράδι με ένα πιρούνι σε ένα βαθύ πιάτο. Βάλτε τα καρύδια σε ένα άλλο πιάτο.
5. Πλάστε μπαλίτσες των 15 g, βουτήξτε τες στο ασπράδι και μετά στα καρύδια. Τοποθετήστε τες στο ταψί σε απόσταση 3 cm.
6. Με τον αντίχειρα ή με τη λαβή μιας ξύλινης κουτάλας, πατήστε στο κέντρο κάθε μπαλίτσας ένα λακκάκι βάθους 1 cm. Αν σκάσει η άκρη, ενώστε τη με τα δάχτυλα.
7. Γεμίστε κάθε λακκάκι με ½ κ.γ. μαρμελάδα.
8. Ψήστε 12–14 λεπτά, μέχρι να ροδίσει ελαφρά η βάση.
9. Αφήστε τα στο ταψί 5 λεπτά (η μαρμελάδα καίει πολύ) και μετά μεταφέρετέ τα στη σχάρα.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 1 εβδομάδα. Παραλλαγή χωρίς ξηρούς καρπούς: κυλήστε τις μπαλίτσες σε ζάχαρη αντί για καρύδι. Συνηθισμένο λάθος: να παραγεμίσετε τα λακκάκια· η μαρμελάδα βράζει και τρέχει στο μπισκότο.



Μπισκότα με «αποτύπωμα» και μαρμελάδα σύκο

Φωτογραφία: Einladung_zum_Essen / Pixabay

Χριστουγεννιάτικα δεντράκια από στοιβαγμένα αστέρια

Ποσότητα: 6 δεντράκια των 6 ορόφων · Προετοιμασία: 1 ώρα και 15 λεπτά + 1 ώρα ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 6–12 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Αστέρια σε έξι μεγέθη, στοιβαγμένα από το μεγαλύτερο ως το μικρότερο και λίγο γυρισμένα το ένα πάνω στο άλλο, σχηματίζουν ένα δεντράκι με «χιόνι» από ζάχαρη. Τυλιγμένα σε σελοφάν, γίνονται ένα υπέροχο δώρο.

ΥΛΙΚΑ

- 150 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 120 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 1 κ.σ. μέλι
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1 πρέζα αλάτι
- 300 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Για το κόλλημα και τη διακόσμηση: 150 g ζάχαρη άχνη, 1½–2 κ.σ. χυμό λεμονιού, ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα και πέρλες ζάχαρης (προαιρετικά)
- Εξοπλισμός: ένα σετ με 6 κουπάτ-αστέρια, από 3 έως 10 cm

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη για 2 λεπτά. Προσθέστε το αυγό, το μέλι, το ξύσμα πορτοκαλιού, την κανέλα και το αλάτι και χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
2. Ρίξτε το αλεύρι και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ζύμη. Φτιάξτε δύο δίσκους, τυλίξτε τους και βάλτε τους στο ψυγείο για 1 ώρα.
3. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε τρία ταψιά με λαδόκολλα.
4. Ανοίξτε τη ζύμη σε πάχος 5 mm. Κόψτε 6 αστέρια από κάθε μέγεθος.
5. Τοποθετήστε τα αστέρια στα ταψιά χωρισμένα κατά μέγεθος: τα μικρά σε ένα, τα μεσαία σε άλλο και τα μεγάλα σε άλλο. Έτσι ψήνονται ομοιόμορφα.
6. Ψήστε τα μικρά 6–8 λεπτά, τα μεσαία 8–10 και τα μεγάλα 10–12, μέχρι να ροδίσουν ελαφρά οι άκρες. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς.
7. Ανακατέψτε τη ζάχαρη άχνη με τον χυμό λεμονιού, κουταλιά κουταλιά, ώσπου να έχετε ένα πηχτό γλάσο που δεν τρέχει από το κουτάλι.
8. Στήστε κάθε δεντράκι: βάλτε ένα μεγάλο αστέρι σε ένα πιάτο, μια τελίτσα γλάσο στο κέντρο και από πάνω το επόμενο αστέρι, γυρισμένο ώστε οι μύτες του να

πέφτουν ανάμεσα στις μύτες του από κάτω. Συνεχίστε ως το μικρότερο.

9. Με ένα κουτάλι, αφήστε μια κλωστή γλάσο να στάξει πάνω στις μύτες κάθε ορόφου, σαν χιόνι. Αν θέλετε, προσθέστε τις πέρλες ζάχαρης.
10. Αφήστε να στεγνώσουν 2 ώρες και πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη πριν τα σερβίρετε ή τα τυλίξετε.

Συντήρηση: στημένα, κρατούν 1 εβδομάδα σε δροσερό και ξηρό μέρος, σκεπασμένα ή τυλιγμένα σε σελοφάν. Παραλλαγή: αν δεν έχετε έξι κουπάτ, χρησιμοποιήστε τρία μεγέθη και φτιάξτε δύο αστέρια από το καθένα, γυρίζοντάς τα το ένα πάνω στο άλλο. Συνηθισμένο λάθος: να στοιβάξετε τα αστέρια όσο είναι ακόμα ζεστά· το δεντράκι γέρνει.

Βουτυρένια στικ με σοκολάτα και κουκουνάρι

Ποσότητα: περίπου 30 στικ · Προετοιμασία: 40 λεπτά + 1 ώρα ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 11–13 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Στικ από μπισκότο, μισοβουτηγμένα σε σοκολάτα και πασπαλισμένα με καβουρδισμένο κουκουνάρι. Δείχνουν υπέροχα όρθια σε ένα ποτήρι ή σε ένα βάζο.

ΥΛΙΚΑ

- 125 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 80 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας (ή 1 φακελάκι βανιλίνη)
- 1 πρέζα αλάτι
- 250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 150 g κουβερτούρα
- 50 g κουκουνάρι (ή ψιλοκομμένα καρύδια)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη για 2 λεπτά. Προσθέστε το αυγό, τη βανίλια και το αλάτι και χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
2. Ρίξτε το αλεύρι και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ζύμη. Πλάστε τη σε πλακέ ορθογώνιο, τυλίξτε την και βάλτε τη στο ψυγείο για 1 ώρα.

3. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
4. Ανοίξτε τη ζύμη σε ορθογώνιο πάχους 6 mm. Με ένα μαχαίρι και έναν χάρακα, κόψτε λωρίδες 10 × 2 cm.
5. Τοποθετήστε τες στο ταψί σε απόσταση 2 cm και ψήστε 11–13 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν οι άκρες. Αφήστε τες να κρυώσουν εντελώς.
6. Σε ένα στεγνό τηγάνι σε μέτρια φωτιά, καβουρδίστε το κουκουνάρι 2–3 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να ροδίσει. Μεταφέρετέ το σε ένα πιάτο και ψιλοκόψτε το χοντρά.
7. Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί (ένα ανθεκτικό μπολ πάνω από μια κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει) ή στον φούρνο μικροκυμάτων ανά 30 δευτερόλεπτα, ανακατεύοντας κάθε φορά.
8. Βουτήξτε το μισό από κάθε στικ στη σοκολάτα, αφήστε να στραγγίξει η περίσσεια και ακουμπήστε το σε λαδόκολλα. Πασπαλίστε αμέσως με το κουκουνάρι.
9. Αφήστε τη σοκολάτα να πήξει για 1 ώρα σε δροσερό μέρος.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, σε στρώσεις με λαδόκολλα ανάμεσα, έως 2 εβδομάδες, σε δροσερό μέρος. Παραλλαγή: χρησιμοποιήστε λευκή σοκολάτα και χρωματιστή χριστουγεννιάτικη

τρούφα. Συνηθισμένο λάθος: να καβουρδίζετε το κουκουνάρι και να απομακρυνθείτε από την εστία· καίγεται σε δευτερόλεπτα.

Ελληνικές και παραδοσιακές γεύσεις του κόσμου

Στην Ελλάδα τα Χριστούγεννα μυρίζουν μέλι, κανέλα, γαρίφαλο, πορτοκάλι και καβουρδισμένο αμύγδαλο. Αυτό το κεφάλαιο ξεκινά από τα δικά μας γιορτινά γλυκά — μελομακάρονα, κουραμπιέδες, δίπλες και μουστοκούλουρα— και μετά ταξιδεύει στα χριστουγεννιάτικα μπισκότα της Γερμανίας, του Βελγίου, της Ιταλίας και άλλων χωρών.

Ελληνικές παραδόσεις

Μελομακάρονα

Ποσότητα: περίπου 45 μελομακάρονα · Προετοιμασία: 1 ώρα + 1 ώρα για να κρυώσει το σιρόπι · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 20–25 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, ξηροί καρποί

Το πιο αγαπημένο γλυκό των ελληνικών Χριστουγέννων: αφράτα μπισκότα με ελαιόλαδο, πορτοκάλι και μπαχαρικά, βουτηγμένα σε σιρόπι μελιού και πασπαλισμένα με καρύδι. Δεν έχουν ούτε αυγό ούτε βούτυρο και γίνονται ακόμα πιο νόστιμα από τη δεύτερη μέρα.

ΥΛΙΚΑ

- 250 ml ελαιόλαδο (ή μισό ελαιόλαδο και μισό ηλιέλαιο, για πιο ήπια γεύση)
- 100 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 120 ml χυμό πορτοκαλιού
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 50 ml κονιάκ (ή επιπλέον 50 ml χυμό πορτοκαλιού)
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρικής
- 1½ κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- ¼ κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 150 g σιμιγδάλι ψιλό

- Περίπου 600 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις (όσο πάρει)
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- Για το σιρόπι: 300 g μέλι, 300 g ζάχαρη κρυσταλλική, 300 ml νερό, 1 ξύλο κανέλας και 1 κομμάτι φλούδα πορτοκαλιού
- Για το πασπάλισμα: 150 g καρύδια ψιλοκομμένα και 1 κ.γ. κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ετοιμάστε πρώτα το σιρόπι, για να έχει κρυώσει: σε μια κατσαρόλα βάλτε τη ζάχαρη, το νερό, το ξύλο κανέλας και τη φλούδα πορτοκαλιού και βράστε 5 λεπτά. Κατεβάστε από τη φωτιά, προσθέστε το μέλι, ανακατέψτε, ξαφρίστε και αφήστε το να κρυώσει.
2. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπήστε με το σύρμα το λάδι με τη ζάχαρη για 2 λεπτά.
4. Σε ένα ποτήρι διαλύστε τη σόδα στον χυμό πορτοκαλιού (θα αφρίσει) και ρίξτε τον στο μπολ. Προσθέστε το κονιάκ, το ξύσμα και τα μπαχαρικά και ανακατέψτε.
5. Ανακατέψτε το σιμιγδάλι, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Ρίξτε τα σταδιακά στο μπολ, ανακατεύοντας με το χέρι μόνο όσο χρειάζεται, μέχρι να έχετε μια

μαλακή, λαδερή ζύμη που ξεκολλά από τα δάχτυλα. Μην τη ζυμώσετε περισσότερο: τα μελομακάρονα θα σκληρύνουν.

6. Πλάστε κομμάτια των 30 g σε οβάλ σχήμα και πατήστε ελαφρά την επιφάνεια με ένα πιρούνι για να κάνετε σχέδιο. Τοποθετήστε τα στο ταψί σε απόσταση 2 cm.
7. Ψήστε 20–25 λεπτά, μέχρι να πάρουν ένα βαθύ χρυσαφί χρώμα και να είναι στεγνά στη βάση.
8. Μόλις τα βγάλετε από τον φούρνο, βουτήξτε τα ζεστά, λίγα λίγα, στο κρύο σιρόπι για 30–60 δευτερόλεπτα, γυρίζοντάς τα μία φορά. Όσο περισσότερο μένουν, τόσο πιο ζουμερά γίνονται.
9. Βγάλτε τα με μια τρυπητή κουτάλα, αραδιάστε τα σε μια πιατέλα και πασπαλίστε τα αμέσως με τα καρύδια ανακατεμένα με την κανέλα.

Συντήρηση: σε κουτί με καπάκι, σε δροσερό μέρος (όχι στο ψυγείο), έως 3 εβδομάδες. Ασιρόπιαστα καταψύχονται έως 3 μήνες: ξεπαγώστε τα, ζεστάνετέ τα 5 λεπτά στον φούρνο και σιροπιάστε τα. Παραλλαγή: γεμίστε κάθε μελομακάρονο με λίγο καρύδι ανακατεμένο με κανέλα και μέλι πριν το ψήσετε. Συνηθισμένο λάθος: ζεστό σιρόπι σε ζεστά μελομακάρονα· διαλύονται. Το ένα από τα δύο πρέπει πάντα να είναι κρύο.

Κουραμπιέδες με καβουρδισμένο αμύγδαλο

Ποσότητα: περίπου 40 κουραμπιέδες · Προετοιμασία: 45 λεπτά · Φούρνος: 170 °C (αέρας 150 °C), 20–25 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Βουτυρένιοι, αφράτοι και θαμμένοι στη ζάχαρη άχνη, οι κουραμπιέδες είναι το λευκό, χιονισμένο ζευγάρι των μελομακάρονων. Το μυστικό τους είναι το πολύ χτύπημα του βουτύρου και τα καλά καβουρδισμένα αμύγδαλα.

ΥΛΙΚΑ

- 250 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 80 g ζάχαρη άχνη
- 1 κρόκος αυγού
- 30 ml κονιάκ ή ούζο
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας (ή 1 φακελάκι βανιλίνη)
- 450 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 150 g αμύγδαλα ασπρισμένα (χωρίς φλούδα)
- Για το τελείωμα: 3–4 κ.σ. ανθόνερο ή ροδόνερο και περίπου 300 g ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Καβουρδίστε τα αμύγδαλα στον φούρνο στους 160 °C για 8–10 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να μυρίσουν. Αφήστε τα να κρυώσουν και ψιλοκόψτε τα χοντρά.

2. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη στο μίξερ για 10 λεπτά, μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει πολύ.
3. Προσθέστε τον κρόκο, το κονιάκ και τη βανίλια και χτυπήστε άλλο 1 λεπτό.
4. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και ρίξτε το σταδιακά, ανακατεύοντας με τη σπάτουλα ή με το χέρι. Στο τέλος προσθέστε τα αμύγδαλα. Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακή και να μην κολλάει.
5. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 170 °C (αέρας 150 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
6. Πλάστε κομμάτια των 25 g σε μπαλίτσες ή μισοφέγγαρα και τοποθετήστε τα στο ταψί σε απόσταση 2 cm.
7. Ψήστε 20–25 λεπτά, μέχρι να ροδίσει ελαφρά η βάση. Η επιφάνεια πρέπει να μείνει ανοιχτόχρωμη.
8. Αφήστε τους 5 λεπτά στο ταψί. Ραντίστε τους με λίγο ανθόνερο και κοσκινίστε από πάνω άφθονη ζάχαρη άχνη όσο είναι ακόμα ζεστοί.
9. Όταν κρυώσουν εντελώς, μεταφέρετέ τους σε πιατέλα και κοσκινίστε ξανά άχνη, ώσπου να «χαθούν» μέσα στο λευκό.

Συντήρηση: σε κουτί με καπάκι, σε δροσερό μέρος, έως 3 εβδομάδες. Καταψύχονται χωρίς την άχνη έως 3 μήνες. Το ποτό ψήνεται μαζί με τη ζύμη· αν προτιμάτε, βάλτε στη θέση του χυμό πορτοκαλιού.

Παραλλαγή: πατήστε ένα γαρίφαλο ολόκληρο στην κορυφή κάθε κουραμπιέ, όπως σε πολλά νησιά (αφαιρείται πριν το φάγωμα). Συνηθισμένο λάθος: λίγο χτύπημα του βουτύρου· οι κουραμπιέδες βγαίνουν σφιχτοί αντί για αφράτοι.

Δίπλες με μέλι και καρύδι

Ποσότητα: περίπου 30 δίπλες · Προετοιμασία: 1 ώρα και 15 λεπτά + 30 λεπτά ξεκούραση · Χωρίς φούρνο · Τηγάνισμα: λάδι στους 170–175 °C, 30–40 δευτερόλεπτα το κομμάτι · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, ξηροί καρποί, σουσάμι

Λεπτά φύλλα ζύμης που τηγανίζονται και τυλίγονται σε ρολάκια, και μετά περιχύνονται με μέλι, καρύδι και κανέλα. Στην Πελοπόννησο και σε πολλά μέρη της Ελλάδας δεν λείπουν από τις γιορτές, τους γάμους και τις βαφτίσεις.

ΥΛΙΚΑ

- 3 αυγά (μεσαία)
- 2 κ.σ. ηλιέλαιο
- 2 κ.σ. χυμό πορτοκαλιού
- 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.σ. κονιάκ (προαιρετικά)
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- Περίπου 300 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις (όσο πάρει) και λίγο ακόμα για το άνοιγμα
- Για το τηγάνισμα: περίπου 1 λίτρο ηλιέλαιο
- Για το σιρόπι: 250 g μέλι, 100 g ζάχαρη κρυσταλλική και 100 ml νερό

- Για το πασπάλισμα: 100 g καρύδια ψιλοκομμένα, 1 κ.γ. κανέλα και 2 κ.σ. καβουρδισμένο σουσάμι (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε τα αυγά στο μίξερ για 3 λεπτά, μέχρι να αφρίσουν. Προσθέστε το λάδι, τον χυμό πορτοκαλιού, τη ζάχαρη, το κονιάκ και το αλάτι.
2. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και ρίξτε το σταδιακά. Ζυμώστε 5 λεπτά, μέχρι να έχετε μια λεία, μαλακή ζύμη που δεν κολλάει.
3. Σκεπάστε τη ζύμη με μεμβράνη και αφήστε τη να ξεκουραστεί 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.
4. Χωρίστε τη σε 4 κομμάτια. Ανοίξτε το καθένα σε αλευρωμένο πάγκο σε πολύ λεπτό φύλλο, 1–1,5 mm (σχεδόν να φαίνεται ο πάγκος από μέσα). Αν έχετε μηχανή για ζυμαρικά, σας διευκολύνει πολύ.
5. Κόψτε λωρίδες 4–5 cm πλάτος και 15–20 cm μήκος. Κρατήστε τις σκεπασμένες με μια πετσέτα, για να μην ξεραθούν.
6. Ζεστάνετε το λάδι σε μια βαθιά, φαρδιά κατσαρόλα στους 170–175 °C. Αν δεν έχετε θερμόμετρο, ρίξτε ένα κομματάκι ζύμη: πρέπει να ανέβει αμέσως στην επιφάνεια με πολλές φυσαλίδες.

7. Ρίξτε μία λωρίδα τη φορά. Πιάστε τη μία άκρη με ένα πιρούνι και τυλίξτε τη γύρω από το πιρούνι όσο φουσκώνει, με τη βοήθεια ενός δεύτερου πιρουνιού. Τηγανίστε 30–40 δευτερόλεπτα, μέχρι να πάρει ένα ανοιχτό χρυσαφί χρώμα.
8. Βγάλτε τη δίπλα και ακουμπήστε την όρθια σε απορροφητικό χαρτί. Συνεχίστε με τις υπόλοιπες. Αφήστε τες να κρυώσουν εντελώς.
9. Για το σιρόπι, βράστε τη ζάχαρη με το νερό 2 λεπτά, προσθέστε το μέλι, βράστε άλλα 2 λεπτά και ξαφρίστε.
10. Περιχύστε τις κρύες δίπλες με το ζεστό σιρόπι, λίγες λίγες, και πασπαλίστε αμέσως με τα καρύδια, την κανέλα και το σουσάμι.

> **Προσοχή:** το καυτό λάδι προκαλεί σοβαρά εγκαύματα. Τηγανίζετε μόνο ενήλικες, με τα παιδιά μακριά από την εστία, και μην απομακρύνεστε από την κατσαρόλα. Μη ρίχνετε ποτέ νερό στο καυτό λάδι. Αν το λάδι πάρει φωτιά, κλείστε την εστία και σκεπάστε την κατσαρόλα με ένα καπάκι.

Συντήρηση: ασιρόπιαστες, σε κουτί που κλείνει καλά, έως 2 εβδομάδες· σιροπιάζετε μόνο όσες θα σερβίρετε. Σιροπιασμένες κρατούν έως 1 εβδομάδα, χαλαρά σκεπασμένες, σε δροσερό και ξηρό μέρος. Παραλλαγή: φτιάξτε φιογκάκια, δένοντας τη λωρίδα στη

μέση πριν την τηγανίσετε. Συνηθισμένο λάθος: χοντρό φύλλο· οι δίπλες βγαίνουν σκληρές και λαδερές αντί για αέρινες και τραγανές.

Μουστοκούλουρα με πετιμέζι

Ποσότητα: περίπου 55 κουλουράκια · Προετοιμασία: 40 λεπτά + 15 λεπτά ξεκούραση · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 18–20 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη (σουσάμι, αν το προσθέσετε)

Σκουρόχρωμα, μυρωδάτα κουλουράκια με πετιμέζι, κανέλα και γαρίφαλο, χωρίς αυγό, βούτυρο και γάλα. Τα φτιάχνουν οι γιαγιάδες μας από τον τρύγο ως τα Χριστούγεννα, και με το πετιμέζι του σούπερ μάρκετ γίνονται όλο τον χρόνο.

ΥΛΙΚΑ

- 250 ml πετιμέζι
- 150 ml ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο
- 80 g καστανή ζάχαρη
- 100 ml χυμό πορτοκαλιού
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρικής
- 2 κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- Περίπου 750 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις (όσο πάρει)
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- Για την επιφάνεια (προαιρετικά): 3 κ.σ. σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε με το σύρμα το πετιμέζι, το λάδι, τη ζάχαρη και το ξύσμα πορτοκαλιού.
2. Σε ένα ποτήρι διαλύστε τη σόδα στον χυμό πορτοκαλιού (θα αφρίσει) και ρίξτε τον στο μπολ.
3. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα και το γαρίφαλο. Ρίξτε το σταδιακά και ζυμώστε, μέχρι να έχετε μια μαλακή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Σκεπάστε και αφήστε τη 15 λεπτά.
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
5. Παίρνετε κομμάτια των 25 g και πλάθετε κορδονάκια μήκους 18 cm και πάχους περίπου 1 cm. Δώστε τους σχήμα κουλούρας (ενώνοντας τις άκρες), πλεξούδας ή «S».
6. Αν θέλετε σουσάμι, βουτήξτε ελαφρά την επάνω πλευρά σε ένα πιάτο με σουσάμι. Τοποθετήστε τα στο ταψί σε απόσταση 2 cm.
7. Ψήστε 18–20 λεπτά, μέχρι να σφίξουν και η βάση να είναι στεγνή. Επειδή η ζύμη είναι σκούρα, βασιστείτε στον χρόνο και στο άγγιγμα.
8. Αφήστε τα να κρυώσουν στη σχάρα: γίνονται τραγανά καθώς κρυώνουν.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 4 εβδομάδες. Είναι ιδανικά για τις μέρες της νηστείας πριν από τα Χριστούγεννα, αφού δεν έχουν ζωικά προϊόντα. Παραλλαγή: αντί για ζάχαρη βάλτε 2 κ.σ. μέλι (το σουσάμι έτσι κολλάει καλύτερα). Συνηθισμένο λάθος: να προσθέσετε όλο το αλεύρι με τη μία· η ζύμη σφίγγει και τα κουλουράκια βγαίνουν σαν παξιμάδι.

Λέμπκουχεν με μέλι και αμύγδαλο (Γερμανία)

Ποσότητα: περίπου 20 μπισκότα · Προετοιμασία: 30 λεπτά + 1 ώρα ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 10–12 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Μαλακά μπισκότα με μέλι, μπαχαρικά, αμύγδαλα και ζαχαρωμένο πορτοκάλι, επικαλυμμένα με σοκολάτα. Πωλούνται σε κάθε γερμανική χριστουγεννιάτικη αγορά.

ΥΛΙΚΑ

- 100 g μέλι
- 75 g σκούρα καστανή ζάχαρη
- 50 g ανάλατο βούτυρο
- 1 αυγό (μεσαίο)
- 200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 g αλεσμένα αμύγδαλα
- 1 κ.σ. άγλυκο κακάο
- ½ κ.γ. σόδα μαγειρικής
- 1 κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ. πιπερόριζα σε σκόνη
- ¼ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- ¼ κ.γ. μοσχοκάρυδο

- 50 g ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού (ή ανάμεικτα ζαχαρωμένα φρούτα), ψιλοκομμένη
- Για την επικάλυψη: 100 g κουβερτούρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά λιώστε το μέλι, την καστανή ζάχαρη και το βούτυρο, ανακατεύοντας. Αφήστε το να κρυώσει 15 λεπτά και προσθέστε το αυγό.
2. Σε ένα μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, τα αμύγδαλα, το κακάο, τη σόδα και τα μπαχαρικά. Ρίξτε το μείγμα της κατσαρόλας και τη φλούδα πορτοκαλιού και ανακατέψτε μέχρι να γίνει μια κολλώδης ζύμη.
3. Σκεπάστε και βάλτε στο ψυγείο για 1 ώρα.
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
5. Με βρεγμένα χέρια, πλάστε μπαλίτσες των 30 g και πατήστε τες ώσπου να έχουν ύψος 1 cm. Τοποθετήστε τες στο ταψί σε απόσταση 4 cm.
6. Ψήστε 10–12 λεπτά, μέχρι να σφίξουν στις άκρες και να μείνουν μαλακά στο κέντρο.
7. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς στη σχάρα.
8. Λιώστε τη σοκολάτα και καλύψτε την επάνω πλευρά κάθε μπισκότου με ένα κουταλάκι, στρώνοντας με την

πίσω πλευρά του κουταλιού. Αφήστε τη να πήξει για 1 ώρα.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 3 εβδομάδες. Μετά από 2–3 ημέρες γίνονται πιο μαλακά και πιο νόστιμα. Παραλλαγή: αντί για σοκολάτα, καλύψτε τα με 80 g ζάχαρη άχνη ανακατεμένη με 1 κ.σ. χυμό λεμονιού. Συνηθισμένο λάθος: να τα ψήσετε μέχρι να σκληρύνουν· τα Λέμπκουχεν πρέπει να μένουν μαλακά.

Σπεκουλός με μπαχαρικά (Βέλγιο και Ολλανδία)

Ποσότητα: περίπου 40 μπισκότα · Προετοιμασία: 30 λεπτά + 1 βράδυ στο ψυγείο · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 10–12 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, γάλα

Λεπτά, τραγανά μπισκότα με καστανή ζάχαρη και κανέλα, με βαθιά γεύση καραμέλας. Ταιριάζουν υπέροχα με τον καφέ.

ΥΛΙΚΑ

- 125 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 150 g σκούρα καστανή ζάχαρη
- 2 κ.σ. γάλα
- 250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 2 κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ. μοσχοκάρυδο
- ¼ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- ¼ κ.γ. πιπερόριζα σε σκόνη
- 1 πρέζα αλάτι
- Για διακόσμηση (προαιρετικά): αμύγδαλα φιλέ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπήστε το βούτυρο με την καστανή ζάχαρη για 2 λεπτά. Προσθέστε το γάλα και ανακατέψτε.

2. Ρίξτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τα μπαχαρικά και το αλάτι και ζυμώστε μέχρι να γίνει λεία ζύμη.
3. Τυλίξτε τη σε μεμβράνη και αφήστε τη στο ψυγείο όλο το βράδυ: τα μπαχαρικά αναπτύσσουν περισσότερο άρωμα.
4. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
5. Ανοίξτε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο φύλλα λαδόκολλας, σε πάχος 3 mm. Κόψτε ορθογώνια 6 × 4 cm ή άλλα σχήματα. Αν θέλετε, πατήστε σε κάθε μπισκότο 2–3 φιλέ αμυγδάλου.
6. Ψήστε 10–12 λεπτά, μέχρι να πάρουν σκούρο χρυσαφί χρώμα στις άκρες.
7. Αφήστε τα να κρυώσουν στη σχάρα: γίνονται τραγανά.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει ερμητικά, έως 4 εβδομάδες. Παραλλαγή: για ανάγλυφα σχέδια, πατήστε στη ζύμη μια σφραγίδα για μπισκότα ή τον πάτο ενός σκαλιστού ποτηριού πριν την κόψετε. Αν βάλετε αμύγδαλα, γράψτε «ξηροί καρποί» στην ετικέτα. Συνηθισμένο λάθος: η χοντρή ζύμη δίνει μαλακά μπισκότα που δεν τραγανίζουν.

Χιονόμπαλες με καρύδι

Ποσότητα: περίπου 40 μπαλίτσες · Προετοιμασία: 30 λεπτά · Φούρνος: 175 °C (αέρας 155 °C), 14–16 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, γάλα, ξηροί καρποί

Μικρές μπαλίτσες με βούτυρο και καρύδι, κυλισμένες δύο φορές σε ζάχαρη άχνη. Παρόμοιες φτιάχνουν σε πολλές χώρες, από το Μεξικό ως τις Ηνωμένες Πολιτείες. Είναι μακρινά ξαδέρφια των κουραμπιέδων, αλλά πιο μικρές, με καρύδι αντί για αμύγδαλο, χωρίς αυγό και χωρίς ποτό.

ΥΛΙΚΑ

- 200 g ανάλατο βούτυρο, μαλακό
- 50 g ζάχαρη άχνη και 100 g ακόμα για το κύλισμα
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας (ή 1 φακελάκι βανιλίνη)
- 1 πρέζα αλάτι
- 250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 120 g καρύδια, πολύ ψιλοκομμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 175 °C (αέρας 155 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
2. Χτυπήστε το βούτυρο με τα 50 g ζάχαρη άχνη, τη βανίλια και το αλάτι για 2 λεπτά.
3. Ρίξτε το αλεύρι και τα καρύδια και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ζύμη. Αν είναι πολύ μαλακή, βάλτε τη στο ψυγείο για 20 λεπτά.

4. Πλάστε μπαλίτσες των 15 g (περίπου 3 cm) και τοποθετήστε τες στο ταψί σε απόσταση 2 cm.
5. Ψήστε 14–16 λεπτά, μέχρι να ροδίσει ελαφρά η βάση. Η επάνω πλευρά μένει ανοιχτόχρωμη.
6. Αφήστε τες να κρυώσουν 5 λεπτά στο ταψί και κυλήστε τες, ακόμα χλιαρές, στα 100 g ζάχαρη άχνη.
7. Όταν κρυώσουν, κυλήστε τες ξανά στην άχνη: η δεύτερη στρώση βγαίνει κάτασπρη σαν το χιόνι.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 3 εβδομάδες. Παραλλαγή: αντί για καρύδια βάλτε αλεσμένα, καβουρδισμένα φουντούκια ή πεκάν. Συνηθισμένο λάθος: να τις κυλήσετε στη ζάχαρη μόλις βγουν από τον φούρνο· ζεστές διαλύονται και η ζάχαρη λιώνει.



Χιονόμπαλες με καρύδι

Φωτογραφία: Skyler Ewing / Unsplash

Φλορεντίνες με αμύγδαλο και πορτοκάλι

Ποσότητα: περίπου 20 φλορεντίνες · Προετοιμασία: 30 λεπτά + 1 ώρα για να πήξει η σοκολάτα · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 8–10 λεπτά · Δυσκολία: Μέτρια · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, γάλα, ξηροί καρποί

Λεπτά, τραγανά μπισκότα με φιλέ αμυγδάλου, μέλι και ζαχαρωμένα φρούτα, με τη βάση τους επικαλυμμένη με σοκολάτα. Μοιάζουν με χρυσή δαντέλα.

ΥΛΙΚΑ

- 50 g ανάλατο βούτυρο
- 60 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 40 g μέλι (2 κ.σ.)
- 50 ml κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά)
- 120 g αμύγδαλα φιλέ
- 40 g ζαχαρωμένα φρούτα ψιλοκομμένα (ή αποξηραμένα κράνμπερι)
- Ξύσμα από ½ πορτοκάλι
- 15 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις (1 γεμάτη κ.σ.)
- Για τη βάση: 100 g κουβερτούρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε δύο ταψιά με λαδόκολλα.
2. Σε μια κατσαρόλα βάλτε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το μέλι και την κρέμα γάλακτος. Ζεστάνετε σε μέτρια φωτιά,

ανακατεύοντας, και αφήστε να βράσει 1 λεπτό.

3. Κλείστε τη φωτιά και προσθέστε τα αμύγδαλα, τα ζαχαρωμένα φρούτα, το ξύσμα πορτοκαλιού και το αλεύρι. Ανακατέψτε καλά.
4. Βάλτε επίπεδα κουταλάκια από το μείγμα στο ταψί, σε απόσταση 8 cm: απλώνουν πολύ. Όχι πάνω από 8 σε κάθε ταψί.
5. Με την πίσω πλευρά ενός βρεγμένου κουταλιού, πατήστε κάθε σωρό ώσπου να γίνει λεπτός.
6. Ψήστε 8–10 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα καραμέλας, κυρίως στις άκρες.
7. Αφήστε τες να κρυώσουν 2 λεπτά. Αν θέλετε τέλεια στρογγυλές φλορεντίνες, σπρώξτε τις άκρες προς τα μέσα με ένα στρογγυλό κουπάτ όσο είναι ακόμα μαλακές.
8. Αφήστε τες να κρυώσουν εντελώς στο ταψί, μέχρι να γίνουν τραγανές.
9. Λιώστε τη σοκολάτα. Γυρίστε τις φλορεντίνες ανάποδα και αλείψτε τη βάση τους με σοκολάτα. Όταν αρχίσει να πήζει, κάντε κυματιστές γραμμές με ένα πιρούνι. Αφήστε τες να πήξουν για 1 ώρα, με τη σοκολάτα προς τα πάνω.

Προσοχή: το μείγμα ζάχαρης και μελιού ζεσταίνεται πολύ και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Η συνταγή είναι για ενήλικες· τα παιδιά μπορούν να βοηθήσουν μόνο στο άλειμμα της σοκολάτας, όταν οι φλορεντίνες έχουν κρυώσει.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει ερμητικά, σε δροσερό και ξηρό μέρος, έως 1 εβδομάδα. Με την υγρασία μαλακώνουν. Συνηθισμένο λάθος: να τις βγάλετε από τον φούρνο πολύ νωρίς· οι χλωμές φλορεντίνες δεν τραγανίζουν. Πρέπει να έχουν χρώμα καραμέλας.

Καντούτσι με αμύγδαλο και πορτοκάλι (Ιταλία)

Ποσότητα: περίπου 35 καντούτσι · Προετοιμασία: 25 λεπτά + 10 λεπτά για να κρυώσουν · Φούρνος: 180 °C (αέρας 160 °C), 25 λεπτά + 160 °C (αέρας 140 °C), 10–12 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, ξηροί καρποί

Τραγανά μπισκότα που μπαίνουν δύο φορές στον φούρνο: πρώτα σε ρολό και μετά σε φέτες, όπως τα δικά μας παξιμαδάκια. Είναι υπέροχα για βούτημα στον καφέ ή σε ένα ποτηράκι Μαυροδάφνη ή Βινσάντο, και κρατούν εβδομάδες.

ΥΛΙΚΑ

- 2 αυγά (μεσαία)
- 150 g ζάχαρη κρυσταλλική
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 1 πρέζα αλάτι
- 250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις και λίγο ακόμα για τα χέρια
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 120 g ολόκληρα αμύγδαλα με τη φλούδα τους

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (αέρας 160 °C) και στρώστε ένα ταψί με λαδόκολλα.
2. Σε ένα μπολ χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη, το ξύσμα πορτοκαλιού και το αλάτι για 1 λεπτό.

3. Ρίξτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε. Προσθέστε τα αμύγδαλα και ζυμώστε με αλευρωμένα χέρια μέχρι να γίνει μια κολλώδης ζύμη.
4. Χωρίστε τη στα δύο και πλάστε δύο ρολά μήκους περίπου 25 cm και πλάτους 4 cm. Τοποθετήστε τα στο ταψί, σε αρκετή απόσταση μεταξύ τους.
5. Ψήστε 25 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να σφίξουν.
6. Βγάλτε τα από τον φούρνο, χαμηλώστε τον στους 160 °C (αέρας 140 °C) και αφήστε τα ρολά να κρυώσουν 10 λεπτά.
7. Με ένα πριονωτό μαχαίρι, κόψτε τα ρολά λοξά σε φέτες πάχους 1 cm.
8. Απλώστε τις φέτες ξαπλωτές στο ταψί και ψήστε 10–12 λεπτά, γυρίζοντάς τες στη μέση του χρόνου, μέχρι να στεγνώσουν και να ροδίσουν ελαφρά.
9. Αφήστε τα να κρυώσουν στη σχάρα: σκληραίνουν καθώς κρυώνουν.

Συντήρηση: σε κουτί που κλείνει καλά, έως 1 μήνα. Παραλλαγή: προσθέστε 50 g ψιλοκομμένα ζαχαρωμένα φρούτα ή 1 κ.γ. γλυκάνισο. Συνηθισμένο λάθος: να κόψετε τα ρολά κρύα· σπάνε. Κόψτε τα χλιαρά, με κίνηση πριονιού.



Καντούτσι με αμύγδαλο και πορτοκάλι

Φωτογραφία: 27707 / Pixabay

Γλάσο και διακόσμηση, βήμα βήμα

Η διακόσμηση είναι για πολλούς το πιο αγαπημένο κομμάτι, ιδίως για τα παιδιά. Δεν χρειάζεται να έχετε χέρι καλλιτέχνη: με δύο είδη γλάσου και πέντε-έξι απλές τεχνικές, τα μπισκότα σας θα είναι πανέμορφα. Κάνετε πάντα μια δοκιμή σε ένα μπισκότο πριν διακοσμήσετε τα υπόλοιπα.

Πριν τη διακόσμηση

- Τα μπισκότα πρέπει να έχουν **κρυώσει εντελώς**. Πάνω σε χλιαρά μπισκότα το γλάσο λιώνει και τρέχει.
- Έχετε όλα έτοιμα από πριν: σακουλάκια με γλάσο, οδοντογλυφίδες, βρεγμένο χαρτί κουζίνας για να σκουπίζετε τις μύτες και τα στολίδια σε μπολάκια.
- Σκεπάζετε πάντα το γλάσο που δεν χρησιμοποιείτε με μεμβράνη που ακουμπά στην επιφάνειά του. Στεγνώνει πολύ γρήγορα και κάνει κρούστα.
- Διαλέξτε μια στεγνή μέρα. Με πολλή υγρασία, το γλάσο θέλει ώρες για να στεγνώσει.

Κορνέ και μύτες

- **Σακουλάκι κατάψυξης:** γεμίστε το ως τη μέση, κλείστε το, σπρώξτε το γλάσο σε μία γωνία και κόψτε μια πολύ

μικρή μύτη (1–2 mm). Κόβετε πάντα λιγότερο απ' όσο νομίζετε ότι χρειάζεται: μπορείτε να τη μεγαλώσετε μετά.

- **Χωνάκι από λαδόκολλα:** κόψτε ένα τρίγωνο, τυλίξτε το σε χωνάκι και διπλώστε την πάνω άκρη προς τα μέσα. Είναι εξαιρετικό για λεπτές γραμμές.
- **Κορνέ με στρογγυλή μύτη νούμερο 1 ή 2:** για όσους θέλουν πολύ ομοιόμορφες γραμμές.
- Ανάμεσα στις χρήσεις, στήστε το κορνέ με τη μύτη προς τα κάτω μέσα σε ένα ποτήρι με βρεγμένο χαρτί κουζίνας στον πάτο, για να μη στεγνώσει η μύτη.

Γλάσο ρουαγιάλ

Ποσότητα: για περίπου 30 μπισκότα των 7 cm · Προετοιμασία: 10 λεπτά · Χωρίς φούρνο · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: αυγό · Χωρίς γλουτένη

Το γλάσο που στεγνώνει σκληρό και γυαλιστερό. Το χρησιμοποιείτε για περιγράμματα, γέμισμα, λεπτομέρειες και για να κολλήσετε το σπιτάκι από μελόψωμο. Η ίδια συνταγή δίνει όλες τις υφές, με περισσότερο ή λιγότερο νερό.

ΥΛΙΚΑ

- 1 παστεριωμένο ασπράδι (περίπου 35 g)
- 200–225 g ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- ½ κ.γ. χυμό λεμονιού
- Νερό, σταγόνα σταγόνα
- Χρώματα ζαχαροπλαστικής σε τζελ ή φυσικές χρωστικές (δείτε παρακάτω)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα καθαρό, στεγνό μπολ χωρίς ίχνος λιπαρού, βάλτε το ασπράδι, τα 200 g ζάχαρη άχνη και τον χυμό λεμονιού.
2. Χτυπήστε με το ηλεκτρικό μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα ώσπου να ενσωματωθεί η ζάχαρη και μετά σε μέτρια ταχύτητα για 5–7 λεπτά, μέχρι το γλάσο να γίνει λευκό,

γυαλιστερό και να σχηματίζει σφιχτές κορυφές όταν σηκώνετε τους αναδευτήρες.

3. Αν είναι ακόμα μαλακό, προσθέστε κι άλλη ζάχαρη άχνη, μία κουταλιά τη φορά. Αυτή είναι η **σφιχτή υφή**: για κόλλημα, για χοντρά περιγράμματα και για λουλουδάκια ή ανάγλυφες λεπτομέρειες.
4. Για την **υφή περιγράμματος**, προσθέστε σε ένα μέρος του γλάσου νερό σταγόνα σταγόνα, ώσπου η κορυφή που σχηματίζεται όταν σηκώνετε το κουτάλι να γέρνει ελαφρά, σαν οδοντόκρεμα.
5. Για την **υφή γεμίσματος**, προσθέστε κι άλλο νερό, μέχρι μια γραμμή που χαράζετε στην επιφάνεια να εξαφανίζεται σε περίπου 10 δευτερόλεπτα. Ανακατεύετε αργά, για να μη γίνουν φυσαλίδες.
6. Για να το χρωματίσετε, μοιράστε το γλάσο σε μπολάκια και προσθέστε το χρώμα με την άκρη μιας οδοντογλυφίδας, λίγο λίγο. Τα χρώματα σκουραίνουν λίγο καθώς στεγνώνουν.

Προσοχή: το γλάσο ρουαγιάλ περιέχει ωμό ασπράδι, που δεν ψήνεται. Χρησιμοποιείτε πάντα παστεριωμένα ασπράδια (πωλούνται σε χάρτινη συσκευασία, στο ψυγείο με τα αυγά), ιδίως για έγκυες, μικρά παιδιά, ηλικιωμένους και άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό.

Συντήρηση: σε κλειστό δοχείο, με μεμβράνη που ακουμπά στο γλάσο, έως 3 ημέρες στο ψυγείο. Χτυπήστε το ξανά πριν το χρησιμοποιήσετε. Εναλλακτική χωρίς αυγό: αντί για το ασπράδι βάλτε 2 κ.σ. (30 ml) από το υγρό μιας κονσέρβας με βρασμένα ρεβίθια (ακουαφάμπα) και χτυπήστε με τον ίδιο τρόπο· στεγνώνει λίγο πιο αργά. Συνηθισμένο λάθος: ένα μπολ με ίχνη λιπαρού δεν αφήνει το γλάσο να σφίξει.

Απλό γλάσο

Ποσότητα: για περίπου 25 μπισκότα · Προετοιμασία: 5 λεπτά · Χωρίς φούρνο · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: κανένα από τα κύρια (γάλα, αν το χρησιμοποιήσετε)

Μόνο ζάχαρη άχνη και ένα υγρό. Δεν στεγνώνει τόσο σκληρό όσο το ρουαγιάλ, είναι όμως το πιο γρήγορο, δεν έχει αυγό και είναι ιδανικό για τα παιδιά.

ΥΛΙΚΑ

- 150 g ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- 2 κ.σ. χυμό λεμονιού, χυμό πορτοκαλιού, γάλα ή νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε τη ζάχαρη άχνη σε ένα μπολ.
2. Προσθέστε το υγρό, μισή κουταλιά τη φορά, ανακατεύοντας με ένα κουτάλι, μέχρι να γίνει λείο.
3. Για να καλύψετε την επιφάνεια των μπισκότων, πρέπει να έχει την πυκνότητα του γιαουρτιού. Για γραμμές με κορνέ, πρέπει να είναι πιο πηχτό, σαν οδοντόκρεμα: προσθέστε κι άλλη ζάχαρη άχνη.
4. Απλώστε το με την πίσω πλευρά ενός κουταλιού, βουτήξτε την επάνω πλευρά του μπισκότου στο γλάσο ή χρησιμοποιήστε ένα σακουλάκι με μικρή μύτη.
5. Αφήστε το να στεγνώσει 1–2 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου.

Συντήρηση: τα μπισκότα με γλάσο κρατούν όσο λέει η κάθε συνταγή, όμως το γλάσο μένει λίγο κολλώδες αν τα στοιβάξετε· βάλτε λαδόκολλα ανάμεσα στις στρώσεις. Παραλλαγή: προσθέστε ¼ κ.γ. κανέλα ή το ξύσμα από ½ λεμόνι. Συνηθισμένο λάθος: να ρίξετε όλο το υγρό με τη μία· το γλάσο γίνεται νερουλό και στάζει από τα μπισκότα.

Σοκολάτα για βούτημα

Ποσότητα: για περίπου 30 μικρά μπισκότα · Προετοιμασία: 10 λεπτά · Χωρίς φούρνο · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γάλα (ανάλογα με τη σοκολάτα)

Λιωμένη σοκολάτα με λίγο βούτυρο, που γίνεται γυαλιστερή και πήζει γρήγορα. Τη χρησιμοποιείτε για να βουτήξετε μισά μπισκότα, για να καλύψετε τα Λέμπκουχεν ή για να κάνετε ρίγες.

ΥΛΙΚΑ

- 150 g κουβερτούρα (μαύρη, γάλακτος ή λευκή)
- 10 g ανάλατο βούτυρο (ή 1 κ.γ. ηλιέλαιο)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ψιλοκόψτε τη σοκολάτα και βάλτε τη σε ένα μπολ κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων μαζί με το βούτυρο.
2. Ζεσταίνετε ανά 30 δευτερόλεπτα, ανακατεύοντας καλά κάθε φορά, μέχρι να λιώσει σχεδόν όλη. Τα τελευταία κομματάκια θα λιώσουν από τη ζέστη καθώς ανακατεύετε. Εναλλακτικά, λιώστε τη σε μπεν μαρί (ένα ανθεκτικό μπολ πάνω από μια κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει), χωρίς να αφήσετε το νερό να κοχλάσει ή να ακουμπήσει το μπολ.
3. Αφήστε τη να κρυώσει 5 λεπτά: η σοκολάτα πρέπει να είναι χλιαρή, όχι καυτή.

4. Βουτήξτε τα μπισκότα, αφήστε να στραγγίξει η περίσσεια χτυπώντας τα απαλά στο χείλος του μπολ και ακουμπήστε τα σε λαδόκολλα.
5. Προσθέστε τα στολίδια (ξηρούς καρπούς, χρωματιστή ζάχαρη) όσο η σοκολάτα είναι μαλακή.
6. Αφήστε τη να πήξει 1 ώρα σε δροσερό μέρος. Χρησιμοποιήστε το ψυγείο μόνο αν η κουζίνα είναι ζεστή, και για 15 λεπτά το πολύ.

Συντήρηση: τα μπισκότα με σοκολάτα φυλάσσονται σε κουτί, σε δροσερό μέρος, σε στρώσεις με λαδόκολλα ανάμεσα. Συνηθισμένο λάθος: μια σταγόνα νερό στη σοκολάτα την κάνει πηχτή και σβολιασμένη. Χρησιμοποιείτε μπολ και κουτάλια εντελώς στεγνά. Η λευκή σοκολάτα καίγεται πιο γρήγορα: ζεσταίνετέ την ανά 15 δευτερόλεπτα.



Διακόσμηση με γλάσο ρουαγιάλ: πρώτα το περίγραμμα, μετά το γέμισμα

Φωτογραφία: JillWellington / Pixabay

Φυσικά χρώματα

Τα χρώματα σε τζελ του σούπερ μάρκετ δίνουν έντονες αποχρώσεις με πολύ λίγο προϊόν. Αν προτιμάτε φυσικά χρώματα, αυτά δουλεύουν καλά. Δίνουν πιο απαλές αποχρώσεις και μπορεί να προσθέσουν λίγη γεύση, γι' αυτό βάλτε μικρές ποσότητες:

Χρώμα	Τι να χρησιμοποιήσετε	Πόσο (για 100 g γλάσο)
Ροζ έως κόκκινο	Χυμός από ωμό ή βρασμένο παντζάρι	½–1 κ.γ. (αφαιρέστε την ίδια ποσότητα νερού)
Κίτρινο	Κουρκουμάς	1 μικρή πρέζα

Χρώμα	Τι να χρησιμοποιήσετε	Πόσο (για 100 g γλάσο)
Πορτοκαλί	Κουρκουμάς + χυμός παντζαριού	1 πρέζα + λίγες σταγόνες
Πράσινο	Πράσινο τσάι σε σκόνη (μάτσα)	¼ κ.γ.
Καφέ	Άγλυκο κακάο	1–2 κ.γ. (προσθέστε λίγες σταγόνες νερό)
Χρυσαφί μπεζ	Κανέλα	¼ κ.γ.

Απλές τεχνικές

1. Περίγραμμα και γέμισμα

1. Με γλάσο περιγράμματος, τραβήξτε μια γραμμή 2 mm μέσα από την άκρη του μπισκότου. Κρατήστε το κορνέ λίγο πάνω από το μπισκότο και αφήστε την κλωστή του γλάσου να πέφτει, αντί να τη σέρνετε.
2. Περιμένετε 10 λεπτά.
3. Γεμίστε το εσωτερικό με γλάσο γεμίσματος, ξεκινώντας από τις άκρες και τελειώνοντας στο κέντρο.
4. Απλώστε το ως τις γωνίες με μια οδοντογλυφίδα και σκάστε τις φυσαλίδες.
5. Κουνήστε απαλά το μπισκότο, για να στρώσει η επιφάνεια.

2. Νωπό σε νωπό

Αμέσως μόλις γεμίσετε το μπισκότο, όσο το γλάσο είναι ακόμα νωπό, κάντε τελίτσες με άλλο χρώμα. Βγαίνουν λείες, στο ίδιο επίπεδο με τη βάση.

- **Καρδούλες:** κάντε μια σειρά από τελίτσες και τραβήξτε μια οδοντογλυφίδα μέσα από το κέντρο όλων, με μία κίνηση.
- **Μάρμαρο:** κάντε ρίγες με άλλο χρώμα και τραβήξτε μέσα τους μια οδοντογλυφίδα σε ζιγκ ζαγκ, στην αντίθετη κατεύθυνση.
- **Χριστουγεννιάτικο πουλόβερ:** λευκές και κόκκινες ρίγες σε πράσινο φόντο, τραβηγμένες με την οδοντογλυφίδα, δίνουν σχέδιο σαν πλεκτό.

3. Ανάγλυφες λεπτομέρειες

Όταν το γέμισμα στεγνώσει 1 ώρα, σχεδιάστε από πάνω με γλάσο περιγράμματος: τελίτσες, νιφάδες χιονιού, φιογκάκια, κουμπάκια, προσωπάκια στα ανθρωπάκια. Οι λεπτομέρειες ξεχωρίζουν.

4. Ζάχαρη και στολίδια

Πασπαλίστε κρυσταλλική ζάχαρη, χρωματιστή ζάχαρη ή πέρλες ζάχαρης πάνω στο γλάσο όσο είναι ακόμα νωπό.

Περιμένετε 5 λεπτά και τινάξτε την περίσσεια σε ένα φύλλο χαρτί, για να την ξαναχρησιμοποιήσετε.

5. Διακόσμηση με παιδιά

- Χρησιμοποιήστε απλό γλάσο, που δεν έχει αυγό.
- Δώστε σε κάθε παιδί ένα σακουλάκι με την άκρη ήδη κομμένη και ένα μπολάκι με στολίδια.
- Στρώστε το τραπέζι με λαδόκολλα ή χαρτί περιτυλίγματος.
- Διαλέξτε μεγάλα μπισκότα με απλά σχήματα: κύκλους, αστέρια, δεντράκια.

Στέγνωμα

- Το γλάσο ρουαγιάλ χρειάζεται **6–8 ώρες** (ή όλο το βράδυ) για να στεγνώσει εντελώς. Το απλό γλάσο θέλει 1–2 ώρες.
- Αφήστε τα να στεγνώσουν σε θερμοκρασία δωματίου, σε ξηρό μέρος, ασκέπαστα.
- Μη βάζετε τα μπισκότα με γλάσο στο ψυγείο: η υγρασία κάνει το γλάσο να κολλάει και τα χρώματα τρέχουν το ένα μέσα στο άλλο.
- Για να δείτε αν στέγνωσε, αγγίξτε απαλά μια γωνία: δεν πρέπει να υποχωρεί ούτε να κολλάει.

Συνηθισμένα λάθη και πώς να τα διορθώσετε

Πρόβλημα	Γιατί	Πώς διορθώνεται
Το γλάσο τρέχει στα πλάγια	Είναι πολύ αραιό	Προσθέστε ζάχαρη άχνη, μία κουταλιά τη φορά
Το κορνέ βουλώνει	Σβόλοι ζάχαρης ή στεγνή μύτη	Κοσκινίζετε πάντα τη ζάχαρη και φυλάτε το κορνέ με τη μύτη σε βρεγμένο χαρτί
Φυσαλίδες στην επιφάνεια	Δυνατό χτύπημα του γλάσου αφού μπει το νερό	Ανακατεύετε αργά και σκάτε τις φυσαλίδες με οδοντογλυφίδα αμέσως μετά το γέμισμα
Τα χρώματα μπλέκονται	Το πρώτο χρώμα ήταν ακόμα νωπό ή υπήρχε υγρασία	Περιμένετε 1 ώρα ανάμεσα σε γειτονικά χρώματα και στεγνώνετε σε ξηρό μέρος
Το γλάσο δεν στεγνώνει	Υγρή μέρα ή πολύ αραιό γλάσο	Αφήστε το περισσότερη ώρα, κοντά σε ένα παράθυρο ή σε ένα χλιαρό καλοριφέρ (όχι πάνω του)
Σκούρες κηλίδες στο γλάσο	Το βούτυρο του μπισκότου πέρασε στο γλάσο	Διακοσμείτε μόνο μπισκότα καλά ψημένα και εντελώς κρύα
Στραβές γραμμές	Το κορνέ είναι πολύ κοντά στο μπισκότο	Σηκώστε το κορνέ 1 cm και αφήστε την κλωστή να πέφτει, καθοδηγώντας τη

Μπισκότα για δώρο και πρόγραμμα ψησίματος

Ένα κουτί με σπιτικά μπισκότα είναι δώρο που το θυμούνται για πολύ καιρό. Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε ιδέες για τη συσκευασία, έναν πίνακα με το πόσο κρατά κάθε μπισκότο, ένα μείγμα σε βάζο για δώρο και ένα πρόγραμμα για να οργανώσετε το ψήσιμο του Δεκεμβρίου.

Χρυσοί κανόνες για τη συσκευασία

1. **Μπισκότα εντελώς κρύα.** Αν τα συσκευάσετε χλιαρά, βγάζουν υγρασία και μαλακώνουν.
2. **Γλάσο εντελώς στεγνό.** Το ρουαγιάλ θέλει 8 ώρες· το απλό γλάσο, 2 ώρες.
3. **Ένα είδος σε κάθε συσκευασία, ή χωριστά.** Τα τραγανά και τα μαλακά δεν μπαίνουν μαζί: τα τραγανά μαλακώνουν. Τα μπισκότα με μπαχαρικά μεταδίδουν τη μυρωδιά τους στα άλλα.
4. **Τα πιο βαριά στον πάτο.** Μουστοκούλουρα και καντούτσι στον πάτο, λεπτά και διακοσμημένα μπισκότα από πάνω. Τα σιροπιαστά (μελομακάρονα, δίπλες) σε δικό τους κουτί, σε χάρτινα καραμελόχαρτα.

5. **Λαδόκολλα ανάμεσα στις στρώσεις,** ιδίως για μπισκότα με γλάσο ή σοκολάτα. Οι κουραμπιέδες ταξιδεύουν καλύτερα σε δικό τους κουτί, με λίγη επιπλέον άχνη.
6. **Τα μπισκότα με κρέμα ή γκανάς δεν είναι για να φυλαχτούν:** τρώγονται μέσα σε λίγες μέρες και φυλάσσονται στο ψυγείο. Πείτε το σε όποιον τα χαρίσετε.

Ιδέες για συσκευασία

- **Γυάλινα βάζα με καπάκι.** Ιδανικά για μικρά, σφιχτά μπισκότα (χιονόμπαλες, μουστοκούλουρα, καντούτσι, φεγγαράκια). Βάλτε ένα τετράγωνο ύφασμα πάνω στο καπάκι και δέστε το με σπάγκο.
- **Μεταλλικά κουτιά.** Τα καλύτερα για να μένουν φρέσκα τα μπισκότα. Κρατήστε τα κουτιά από τα μπισκότα που αγοράζετε μέσα στη χρονιά και στρώστε τα με λαδόκολλα.
- **Χάρτινα κουτιά** στρωμένα με λαδόκολλα ή με χάρτινα καραμελόχαρτα, ένα μπισκότο στο καθένα. Κατάλληλα για τα διακοσμημένα μπισκότα και για τα μελομακάρονα, που δεν στοιβάζονται.
- **Σακουλάκια από σελοφάν** δεμένα με κορδέλα. Για 3–5 μπισκότα, για συναδέλφους, δασκάλους ή γείτονες. Κλείστε τα καλά, για να μην μπαίνει αέρας.
- **Δεντράκια από στοιβαγμένα αστέρια** (κεφάλαιο 5) σε χάρτινο πιάτο, τυλιγμένα σε σελοφάν και δεμένα στην

κορυφή με κορδέλα.

- **Μπισκότα για κρέμασμα:** τα μπισκότα-βιτρό και τα λεπτά μπισκότα μπαχαρικών, περασμένα σε κορδόνι, μπορούν να δεθούν στο περιτύλιγμα ενός άλλου δώρου.

Η ετικέτα

Μια όμορφη ετικέτα είναι κομμάτι του δώρου και, κυρίως, προστατεύει αυτόν που το παίρνει. Γράφετε πάντα:

- το όνομα των μπισκότων·
- την ημερομηνία που φτιάχτηκαν·
- «ανάλωση κατά προτίμηση έως...» (δείτε τον πίνακα παρακάτω)·
- τα αλλεργιογόνα: **γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί** (αμύγδαλο, καρύδι, κουκουνάρι, φουντούκι), **σουσάμι**, ανάλογα με τη συνταγή·
- πώς φυλάσσονται: «σε κουτί που κλείνει καλά, σε δροσερό μέρος» ή «φυλάσσεται στο ψυγείο».

> **Συμβουλή:** αν χαρίζετε σε κάποιον με αλλεργίες, ψήστε πρώτα εκείνα τα μπισκότα, με καλοπλυμένα σκεύη, και συσκευάστε τα χωριστά.

Πόσο κρατούν

Μπισκότα	Σε κουτί που κλείνει καλά	Στην κατάψυξη (χωρίς γλάσο)
Μουστοκούλουρα, καντούτσι, σπεκουλός, λεπτά μπισκότα μπαχαρικών	4 εβδομάδες	3 μήνες
Μελομακάρονα, κουραμπιέδες, φεγγαράκια αμυγδάλου, χιονόμπαλες, αστεράκια κανέλας, Λέμπκουχεν, τα πρώτα μου μπισκότα πιπερόριζας	3 εβδομάδες	3 μήνες (τα μελομακάρονα ασιρόπιαστα, οι κουραμπιέδες χωρίς άχνη)
Βουτυρένια μπισκότα, μπισκότα κορνέ, σπιράλ, μπισκότα με μέλι και πορτοκάλι, στικ με σοκολάτα και κουκουνάρι	2 εβδομάδες	3 μήνες
Αστέρια με γλάσο ρουαγιάλ, διακοσμημένα μπισκότα πιπερόριζας	2 εβδομάδες (αφού στεγνώσει το γλάσο)	Δεν καταψύχονται
Δίπλες	2 εβδομάδες ασιρόπιαστες· 1 εβδομάδα σιροπιασμένες	Δεν καταψύχονται
Μπισκότα λεμονιού σε ρολό με γλάσο	10 ημέρες	Καταψύχονται χωρίς γλάσο

Μπισκότα	Σε κουτί που κλείνει καλά	Στην κατάψυξη (χωρίς γλάσο)
Κανελοζάχαρη, βρώμη με κράνμπερι, βραχάκια καρύδας, σκασμένα μπισκότα μπαχαρικών, σοκολατένια με πιπερόριζα, «αποτύπωμα», βιτρό, φλορεντίνες, δεντράκια από αστέρια	1 εβδομάδα	2 μήνες (βιτρό και φλορεντίνες: δεν καταψύχονται)
Μπισκότα με κομμάτια σοκολάτας	5 ημέρες	2 μήνες
Γεμισμένα μπισκότα Λιντς	3–4 ημέρες (αγέμιστα: 2 εβδομάδες)	Καταψύχονται μόνο τα αγέμιστα
Σοκολατένια σάντουιτς με κρέμα	5 ημέρες, στο ψυγείο	Δεν καταψύχονται

Για να ξεπαγώσουν, αφήστε τα μπισκότα μέσα στο κλειστό κουτί σε θερμοκρασία δωματίου για 1–2 ώρες. Αν τα θέλετε πιο τραγανά, βάλτε τα στον φούρνο στους 160 °C (αέρας 140 °C) για 3 λεπτά και αφήστε τα να κρυώσουν.

Μείγμα σε βάζο για μπισκότα κακάο με λευκή σοκολάτα

Ποσότητα: 1 βάζο του 1 λίτρου, για περίπου 20 μπισκότα · Ετοιμασία του βάζου: 15 λεπτά · Φούρνος (γι' αυτόν που θα το πάρει): 180 °C (αέρας 160 °C), 10–12 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Τα στερεά υλικά σε στρώσεις, μέσα σε ένα όμορφο βάζο, με τις οδηγίες στην ετικέτα. Αυτός που θα το πάρει δώρο χρειάζεται μόνο να προσθέσει βούτυρο και ένα αυγό, για να έχει φρεσκοψημένα μπισκότα όποτε του κάνει κέφι.

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ ΤΟ ΒΑΖΟ)

- 180 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 30 g άγλυκο κακάο
- ½ κ.γ. σόδα μαγειρικής
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 100 g καστανή ζάχαρη
- 80 g ζάχαρη κρυσταλλική
- 120 g λευκή κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- Γι' αυτόν που θα το πάρει: 125 g ανάλατο βούτυρο, λιωμένο και χλιαρό, και 1 αυγό (μεσαίο)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλύντε και στεγνώστε πολύ καλά ένα γυάλινο βάζο του 1 λίτρου με καπάκι.

2. Σε ένα μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, το κακάο, τη σόδα και το αλάτι.
3. Με τη βοήθεια ενός χάρτινου χωνιού, ρίξτε στο βάζο το μισό μείγμα αλευριού και πατήστε το με την πίσω πλευρά ενός κουταλιού.
4. Από πάνω φτιάξτε μια στρώση με την καστανή ζάχαρη, πατώντας καλά, και μετά μία με την κρυσταλλική.
5. Προσθέστε το υπόλοιπο μείγμα αλευριού και πατήστε. Τελειώστε με τη λευκή σοκολάτα, ως το χείλος. Κλείστε καλά.
6. Γράψτε την ετικέτα: «Αδειάστε το βάζο σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατέψτε. Προσθέστε 125 g λιωμένο, χλιαρό βούτυρο και 1 αυγό και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ζύμη. Βάλτε τη στο ψυγείο για 30 λεπτά. Πλάστε μπαλίτσες των 30 g και τοποθετήστε τες σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα, σε απόσταση 5 cm. Ψήστε στους 180 °C (αέρας 160 °C) για 10–12 λεπτά, μέχρι να σφίξουν οι άκρες. Αφήστε τα στο ταψί 10 λεπτά.» Προσθέστε την ημερομηνία και τα αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό και γάλα.

Συντήρηση: το κλειστό βάζο κρατά 1 μήνα σε δροσερό και ξηρό μέρος (ελέγξτε τις ημερομηνίες της σοκολάτας και του αλευριού). Τα ψημένα μπισκότα κρατούν 5 ημέρες σε κουτί. Παραλλαγή: αντί για λευκή σοκολάτα βάλτε 80 g μαύρη σοκολάτα και 40 g αποξηραμένα

κράνμπερι. Συνηθισμένο λάθος: να μην πατήσετε τις στρώσεις· ανακατεύονται και το βάζο δεν τα χωράει όλα.



Μπισκότα για δώρο, σε βάζα και σακουλάκια δεμένα με κορδέλα
Φωτογραφία: Lee Milo / Unsplash

Πρόγραμμα ψησίματος για τον Δεκέμβριο

Το μυστικό για να φτάσετε στα Χριστούγεννα με γεμάτα κουτιά και χωρίς άγχος είναι να ξεκινήσετε από τα μπισκότα που κρατούν περισσότερο και να αφήσετε τα πιο ευαίσθητα για το τέλος. Ακολουθήστε το πρόγραμμα κατά γράμμα ή προσαρμόστε το στο δικό σας ημερολόγιο.

Πότε	Τι κάνετε	Γιατί
Τέλη Νοεμβρίου	Ελέγξτε τον εξοπλισμό σας, αγοράστε φρέσκα μπαχαρικά, βάζα, κουτιά, κορδέλες και ετικέτες. Κάντε μια λίστα με όσους θα χαρίσετε.	Γλιτώνετε το τρέξιμο και τα ψώνια της τελευταίας στιγμής
1–7 Δεκεμβρίου	Μουστοκούλουρα, καντούτσι, σπεκουλός, λεπτά μπισκότα μπαχαρικών	Κρατούν 4 εβδομάδες
8–12 Δεκεμβρίου	Φεγγαράκια αμυγδάλου, χιονόμπαλες, αστεράκια κανέλας, Λέμπκουχεν	Κρατούν 3 εβδομάδες και γίνονται καλύτερα με τις μέρες
13–15 Δεκεμβρίου	Μελομακάρονα και κουραμπιέδες. Τα πρώτα μου μπισκότα πιπερόριζας, βουτυρένια μπισκότα, σπιράλ. Καταψύξτε ρολά ζύμης (λεμονιού, σπιράλ) για αργότερα.	Τα μελομακάρονα «δένουν» με το σιρόπι και είναι στα καλύτερά τους τις γιορτές· τα ρολά είναι έτοιμα για κόψιμο
16–18 Δεκεμβρίου	Αστέρια με γλάσο ρουαγιάλ και διακοσμημένα μπισκότα πιπερόριζας. Ψήστε τα κομμάτια για το σπιτάκι από μελόψωμο.	Το γλάσο θέλει ένα βράδυ για να στεγνώσει
19–20 Δεκεμβρίου	Στήστε και διακοσμήστε το σπιτάκι. Μπισκότα κορνέ, δεντράκια από αστέρια, στικ με σοκολάτα. Ετοιμάστε τα μείγματα σε βάζο.	Θα είναι έτοιμα για δώρο την τελευταία εβδομάδα

Πότε	Τι κάνετε	Γιατί
21–22 Δεκεμβρίου	Δίπλες (σιροπιάστε μόνο όσες θα σερβίρετε), κανελοζάχαρη, βρώμη με κράνμπερι, βραχάκια καρύδας, «αποτύπωμα», βιτρό, φλορεντίνες. Ψήστε τα μπισκότα Λιντς (αγέμιστα).	Κρατούν περίπου 1 εβδομάδα: μένουν φρέσκα ως την Πρωτοχρονιά
23 Δεκεμβρίου	Μπισκότα με κομμάτια σοκολάτας, μπισκότα λεμονιού σε ρολό (κόψτε τα από την κατάψυξη). Γεμίστε τα Λιντς και τα σοκολατένια σάντουιτς.	Τα πιο ζουμερά και τα γεμιστά, όσο πιο αργά γίνεται
24 Δεκεμβρίου (Παραμονή)	Ετοιμάστε τις πιατέλες για το γιορτινό τραπέζι και μοιράστε τα τελευταία δώρα. Κρατήστε κεράσματα για τα παιδιά που θα έρθουν να πουν τα κάλαντα.	Μια μέρα για την οικογένεια, όχι για τον φούρνο

Ένα καλά οργανωμένο απόγευμα ψησίματος

1. Την προηγούμενη μέρα, φτιάξτε δύο-τρεις ζύμες και αφήστε τες στο ψυγείο, καλά τυλιγμένες και με το όνομα γραμμένο πάνω τους.
2. Τη μέρα του ψησίματος, ξεκινήστε από τη ζύμη που ψήνεται στη χαμηλότερη θερμοκρασία και ανεβαίνετε σταδιακά: ο φούρνος ζεσταίνεται πιο γρήγορα απ' όσο κρυώνει.
3. Όσο ψήνεται ένα ταψί, ετοιμάζετε το επόμενο πάνω σε λαδόκολλα στον πάγκο.

4. Απλώστε κάθε είδος μπισκότου σε χωριστή σχάρα και, μόλις κρυώσει, φυλάξτε το αμέσως, με ετικέτα.
5. Αφήστε τη διακόσμηση για άλλη μέρα: με τα μπισκότα ήδη ψημένα, η διακόσμηση γίνεται πολύ πιο χαλαρά.

> Εύχομαι αυτό το βιβλίο να σας χαρίσει πολλά γλυκά απογεύματα και πολλά κουτιά με μπισκότα για να μοιραστείτε. Καλά Χριστούγεννα και χρόνια πολλά!