



Χριστουγεννιάτικα
γλυκίσματα

Χριστούγεννα!

Τα Χριστούγεννα είναι μια από τις καλύτερες εποχές του χρόνου και με όλα αυτά τα νόστιμα γλυκά την κάνουν ακόμη πιο ωραία!

Οπότε σας δίνουμε κάποιες εύκολες και πεντανόστιμες συνταγές που θα ξετρελάνουν τους πάντες!!

Μελομακάρονα

Τα μελομακάρονα είναι ένα πασίγνωστο γλύκισμα που δε λείπει ποτέ από ένα χριστουγεννιάτικο τραπέζι. Κάθε χρόνο τα ζαχαροπλαστεία γεμίζουν του πάγκους τους με διάφορες εκδοχές τους και μόλις περάσει κανείς από μπροστά δε θα διστάσει να μπει και να δοκιμάσει από αυτά!



Για τα μελομακάρονα θα

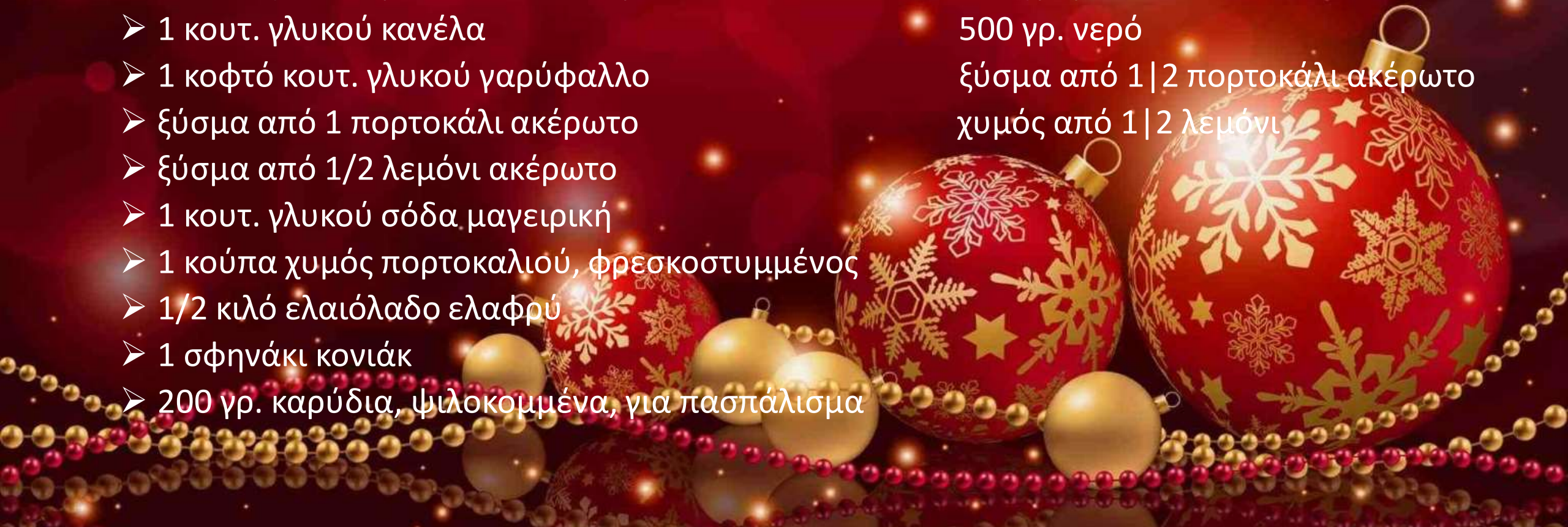
χρειαστείτε:

Υλικά:

- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 κουτ. γλυκού κανέλα
- 1 κοφτό κουτ. γλυκού γαρύφαλλο
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι ακέρωτο
- ξύσμα από 1/2 λεμόνι ακέρωτο
- 1 κουτ. γλυκού σόδα μαγειρική
- 1 κούπα χυμός πορτοκαλιού, φρεσκοστυμμένος
- 1/2 κιλό ελαιόλαδο ελαφρύ
- 1 σφηνάκι κονιάκ
- 200 γρ. καρύδια, ψιλοκομμένα, για πασπάλισμα

Σιρόπι:

- 500 γρ. ζάχαρη
- 500 γρ. μέλι
- 500 γρ. νερό
- ξύσμα από 1 | 2 πορτοκάλι ακέρωτο
- χυμός από 1 | 2 λεμόνι





Εκτέλεση

- Για τα εύκολα μελομακάρονα, προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C, στον αέρα, και στρώνουμε με λαδόκολλα μια μεγάλη λαμαρίνα.
- Αναμειγνύουμε σε ένα μεγάλο μπολ το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα, το γαρύφαλλο και τα ξύσματα.
- Διαλύουμε τη σόδα στον χυμό και τη ρίχνουμε στο μείγμα του μπολ.
- Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το κονιάκ και ζυμώνουμε ελαφρά.
- Πλάθουμε μικρά ισομεγέθη μελομακάρονα και τα αραδιάζουμε στη λαμαρίνα. Κάνουμε στην επιφάνειά τους το χαρακτηριστικό σχέδιο «πλέγμα» με ένα πιρούνι.
- Τα ψήνουμε στον αέρα για 20 λεπτά. Όταν τα βγάλουμε, τα αφήνουμε να κρυώσουν για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Σιρόπι

1. Βράζουμε όλα μαζί τα υλικά, σε μέτρια φωτιά, για 4-5 λεπτά από τη στιγμή του κοχλασμού.
2. Ξαφρίζουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Σιρόπιασμα + σερβίρισμα

1. Βουτάμε τα κρύα μελομακάρονα στο καυτό σιρόπι για 30 δευτερόλεπτα. Χρησιμοποιούμε τρυπητή κουτάλα.
2. Τακτοποιούμε τα μελομακάρονα σε μεγάλη πιατέλα και πασπαλίζουμε με τα ψιλοκομμένα καρύδια.

Κουραμπιέδες

Υλικά:

- 500 γρ. βούτυρο Lurpak, σε θερμοκρασία δωματίου
- 220 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 βανιλίνη
- 1 κ.γ. ανθόνερο
- 30 γρ. λικέρ πικραμύγδαλο, ή κονιάκ ή ρούμι
- 200-280 γρ. αμύγδαλο φιλέ, ή χοντροκομμένο, ανάλατο και καβουρδισμένο
- 900 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη σύνθεση
1 κ.σ. ανθόνερο
300 γρ. ζάχαρη άχνη



Εκτέλεση:

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, την άχνη ζάχαρη και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα με το φτερό για 10-15 λεπτά να αφρατέψει και να ασπρίσει το μείγμα.
- Προσθέτουμε τη βανίλια σε σκόνη, το ανθόνερο, το λικέρ πικραμύγδαλο και συνεχίζουμε να χτυπάμε. Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ.
- Σπάμε το αμύγδαλο με τα χέρια μας για να το κάνουμε τρίμμα και το βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε το αλεύρι, το αλάτι και το βάζουμε στον κάδο του μίξερ.
- Ανακατεύουμε το μείγμα με μια κουτάλα, πολύ απαλά για να μην πέσει ο όγκος του μείγματος. Μόλις ομογενοποιηθούν τα υλικά ανακατεύουμε με τα χέρια μας.
- Πλάθουμε μπαλάκια 30 γρ. το κάθε ένα και μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα. Πιέζουμε ελαφρά στο κέντρο με το δάχτυλό μας και ψήνουμε για 20-25 λεπτά. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλο το μείγμα. Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσουν.
- Βάζουμε μια στρώση από τους κουραμπιέδες στην πιατέλα σερβιρίσματος, ψεκάζουμε με ανθόνερο και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλους τους κουραμπιέδες και σερβίρουμε.

Gingerbread cookies



Υλικά:

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

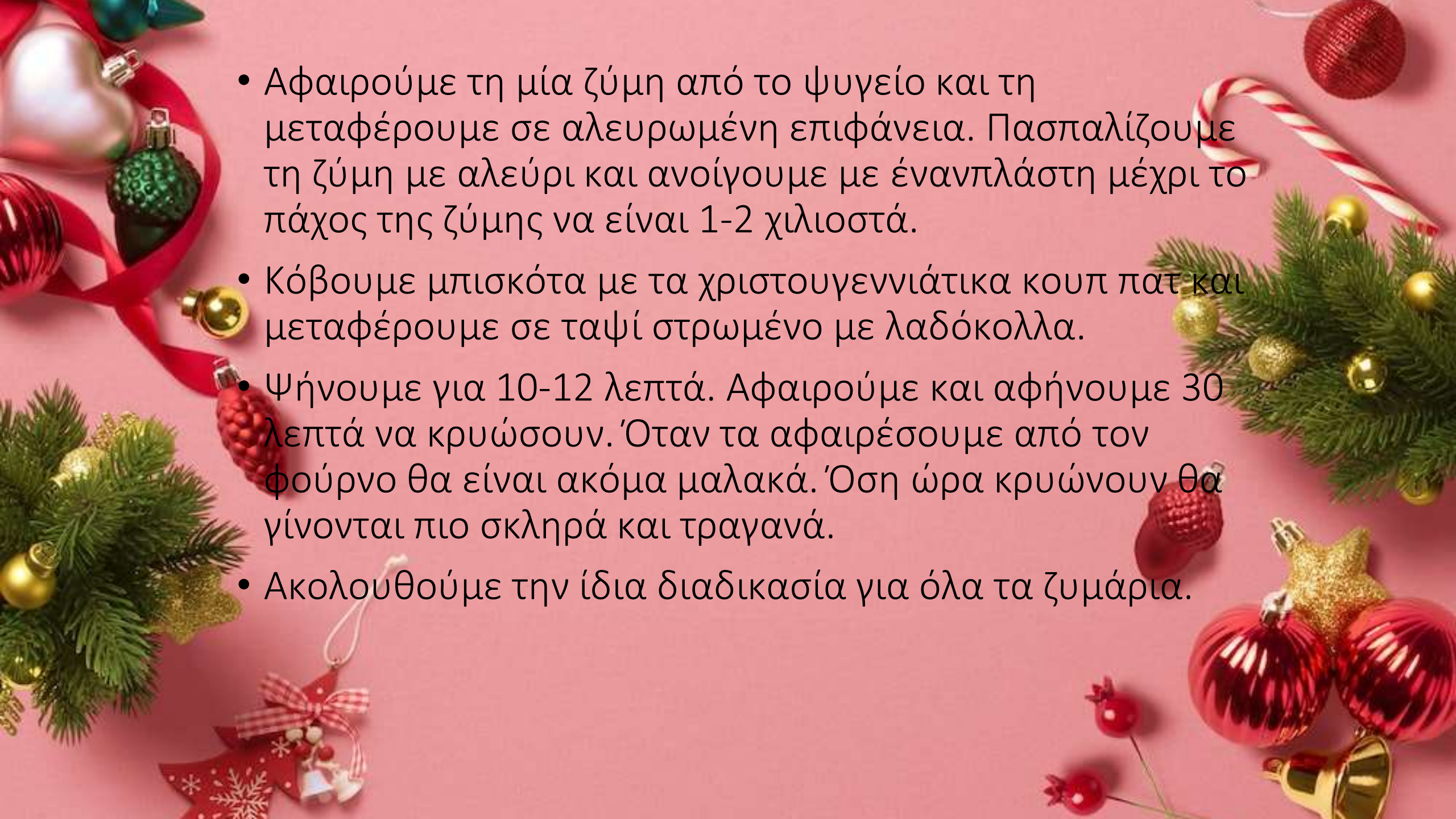
Για το royal icing

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



Εκτέλεση:

- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, την κανέλα, το μπέικιν πάουντερ, το γαρίφαλο, τη σόδα, το τζίντζερ, το πιπέρι, το αλάτι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Αφήνουμε στην άκρη.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 5-6 λεπτά μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.
- Ανά διαστήματα σταματάμε το μίξερ, παίρνουμε το μείγμα που έχει μείνει στα τοιχώματα με μία σπάτουλα σιλικόνης με ξύλινη λαβή και συνεχίζουμε να χτυπάμε.
- Προσθέτουμε ένα αυγό και μόλις απορροφηθεί τότε θα προσθέσουμε και το επόμενο. Τέλος, βάζουμε το μέλι και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Στη συνέχεια, προσθέτουμε το μείγμα με τα στερεά υλικά και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για 1-2 λεπτά.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και πλάθουμε για λίγο τη ζύμη με τα χέρια μας. Κόβουμε σε τέσσερα ίσα κομμάτια, τυλίγουμε σε λαδόκολλα το κάθε ένα ξεχωριστά και τα βάζουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.
- Αφαιρούμε τη μία ζύμη από το ψυγείο και τη μεταφέρουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια. Πασπαλίζουμε τη ζύμη με αλεύρι και ανοίγουμε με ένανπλάστη μέχρι το πάχος της ζύμης να είναι 1-2 χιλιοστά.
- Κόβουμε μπισκότα με τα χριστουγεννιάτικα κουπ πατ και μεταφέρουμε σε ταψί στρωμένο με

- 
- Αφαιρούμε τη μία ζύμη από το ψυγείο και τη μεταφέρουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια. Πασπαλίζουμε τη ζύμη με αλεύρι και ανοίγουμε με ένανπλάστη μέχρι το πάχος της ζύμης να είναι 1-2 χιλιοστά.
 - Κόβουμε μπισκότα με τα χριστουγεννιάτικα κουπ πατ και μεταφέρουμε σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα.
 - Ψήνουμε για 10-12 λεπτά. Αφαιρούμε και αφήνουμε 30 λεπτά να κρυώσουν. Όταν τα αφαιρέσουμε από τον φούρνο θα είναι ακόμα μαλακά. Όση ώρα κρυώνουν θα γίνονται πιο σκληρά και τραγανά.
 - Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλα τα ζυμάρια.

Για το royal icing

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

Καλή Επιτυχία!!



*Merry
Christmas*

Θεοδώρα- Ισμήνη Λαμπροπούλου
Δέσποινα- Δανάη Καράμπελα