

## Χριστουγεννιάτικα μπισκότα δέντρο

### Υλικά

170 γρ. βούτυρο Lurpak

1 κ.γ. κανέλα

1 κ.γ. τζίντζερ

1 πρέζα γαρίφαλο

250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

80 γρ. μέλι

1 αυγό, μεσαίο

1 κρόκο

400 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

1 πρέζα αλάτι

1 κ.γ. σόδα μαγειρική

Για τη βουτυρόκρεμα

200 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

150 γρ. ζάχαρη άχνη

180 γρ. κουβερτούρα λευκή

1/2 κ.γ. πράσινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα

Για το σερβίρισμα

κας-κας

Μέθοδος Εκτέλεσης

## TIP

Καθώς μαγειρεύεις, τσέκαρε τα βήματα που ολοκληρώνεις και ακολούθησε τη συνταγή χωρίς να χαθείς.

Για τα μπισκότα

Τοποθετούμε ένα κατσαρολάκι σε μέτρια φωτιά.

Βάζουμε το βούτυρο και το αφήνουμε να λιώσει και να καβουρδιστεί.

Αφαιρούμε από τη φωτιά και βάζουμε την κανέλα, το τζίντζερ, το γαρίφαλο και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το μέλι και ανακατεύουμε. Αφήνουμε να κρυώσει.

Βάζουμε το αβγό, τον κρόκο και ανακατεύουμε καλά.

Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, αλάτι και τη σόδα και ανακατεύουμε.

Μεταφέρουμε τα στερεά υλικά στο κατσαρολάκι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Συνεχίζουμε με τα χέρια μας μέχρι να έχουμε μια σφιχτή ζύμη.

Κόβουμε τη ζύμη σε δύο κομμάτια και μεταφέρουμε το κάθε κομμάτι σε λαδόκολλα. Ανοίγουμε την κάθε ζύμη με τον πλάστη σε πάχος 0,5 εκ.

Κόβουμε τη ζύμη με κουπ πατ 5 εκ. 6 εκ. και 7 εκ. Μεταφέρουμε τη ζύμη με τη λαδόκολλα σε ταψί και τα μεταφέρουμε στην κατάψυξη για 10-20 λεπτά.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο τους 170° C στον αέρα.

Μεταφέρουμε τα μπισκοτάκια σε ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε σε δύο δόσεις για 10 λεπτά.

Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσουν.

Για τη βουτυρόκρεμα

Σε μπεν μαρί βάζουμε την κουβερτούρα σε κομμάτια και αφήνουμε να λιώσει. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, την άχνη και χτυπάμε με το σύρμα σε μέτρια ταχύτητα για 2-3 λεπτά να αφρατέψει.

Βάζουμε τη λιωμένη κουβερτούρα, το πράσινο χρώμα και χτυπάμε να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Μεταφέρουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής με μύτη αστέρι.

Βάζουμε τα μπισκότα των 7 εκ. στο πιάτο σερβιρίσματος και απλώνουμε βουτυρόκρεμα. Τοποθετούμε από πάνω τα μπισκότα των 6 εκ. και απλώνουμε βουτυρόκρεμα. Τέλος, βάζουμε τα μπισκότα των 5 εκ. και απλώνουμε πάλι βουτυρόκρεμα.