

Εύκολα χριστουγεννιάτικα μπισκότα gingerbread



Υλικά

1. 250 γρ. μέλι
2. 115 γρ. βούτυρο μαλακό
3. 600 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
4. 2 κρόκους αυγών
5. 115 γρ. καστανή ζάχαρη
6. 4 κ.γλ. τζίντζερ σε σκόνη
7. 1 κ. γλ. Κανέλα σε σκόνη
8. 4 κ.γλ. σόδα διαλυμένη σε 4 κ.γλ. κρύο νερό

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς
2. Βάζουμε σε κατσαρολάκι το μέλι, την ζάχαρη και το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να ενωθεί με το βούτυρο.

3. Σε μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι με το τζίντζερ και την κανέλα.
4. Προσθέτουμε το μείγμα με το βούτυρο που έχει λιώσει και την ζάχαρη προσοχή να μην είναι καυτό αλλά χλιαρό.
5. Βάζουμε τους κρόκους και την διαλυμένη σόδα.
6. Ζυμώνουμε με το χέρι μας και ανοίγουμε το ζυμάρι μας για να κόψουμε τα κουλουράκια μας.
7. Βάζουμε τα κουλουράκια μας στο ταψί αφού πρώτα το έχουμε βάλει λαδόχαρτο.
8. Ψήνουμε τα κουλουράκια για 14 λεπτά.
9. Όταν κρυώσουν μπορούμε να τα στολίσουμε με λευκή ή μαύρη κουβερτούρα αφού την έχουμε λιώσει πρώτα. Ακόμα μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε την λιωμένη κουβερτούρα ως κόλα για να βάλουμε τρούφα ή ότι άλλο μας αρέσει.