

Γλυκοπικάντικα μπισκότα με πολλά μπαχαρικά

/ [Γενικά Θέματα](#)



photo: Κική Τριανταφύλλη

Μπισκοτάκια κομμένα με κουπ-πατ με έντονη τη γεύση του τζίντζερ, είναι μια γλυκιά γιορτινή συνήθεια των Βορειοευρωπαίων, τα λάτρεψα από την πρώτη στιγμή που τα δοκίμασα και από τότε τα ψήνω κάθε Δεκέμβριο. Κάνω αστεράκια, νιφάδες, καρδούλες, ανθρωπάκια, σκατζόχοιρους, τάρανδους με μεγάλα κέρατα, σκίουρους με φουντωτές ουρές και άλλα πολλά, μικρότερα ή μεγαλύτερα, γιατί βασικά μ' αρέσει να παίζω αυτή την εποχή. Να στολίζω πιατέλες και να στέλνω κουτάκια στους αγαπημένους μου. Και επειδή προορίζονται για παιδιά επίσης, φροντίζω να τα κάνω υγιεινά, με παρθένο ελαιόλαδο, μέλι, μαύρη ζάχαρη και αλεύρι ολικής από τρίκοκκο στάρι (ζέας). Εντάξει, είναι λίγο καυτερά, γιατί έχουν τζίντζερ και άλλα μπαχαρικά, αλλά τα πιτσιρίκια στο περιβάλλον μου τρελαίνονται για γλυκοπικάντικα. Και οι μεγάλοι ακόμη περισσότερο.

Υλικά

- 1 φλ. καστανή ζάχαρη

- **1 φλ. μέλι**
- **1 φλ. ελαιόλαδο**
- **1 κ.σ. σκόνη τζίντζερ**
- **από 1 κ.τ.γλ. σκόνη κανέλα, μοσχοκάρυδο, μπαχάρι, γαρίφαλο**
- **1κ.τ.γλ ξύσμα πορτοκαλιού (βιολογικό και ακέρωτο)**
- **2 κ.γλ. σόδα**
- **1 αβγό χτυπημένο ελαφρά**
- **4-4,5 φλ. αλεύρι ζέας ολικής (ή λευκό αλεύρι για όλες τις χρήσεις) ή όσο πάρει η ζύμη ώστε να μην κολλάει στα χέρια**
- **¼ κ.γλ. αλάτι**
- **2 κ.γλ. baking powder**
- **άχνη για πασπάλισμα**

Βάζω ένα κατσαρολάκι στη φωτιά, ρίχνω τη ζάχαρη, το μέλι, το ελαιόλαδο και τα μπαχαρικά και ανακατεύω μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να αναμειχθούν όλα μαζί καλά. Κατεβάζω από τη φωτιά και αφήνω το μείγμα να κρυώσει. Προσθέτω τη σόδα, το αυγό ελαφρά χτυπημένο, το ξύσμα του πορτοκαλιού και αρχίζω να ρίχνω σιγά σιγά το αλεύρι το οποίο έχω ανακατέψει με το αλάτι και το baking powder, ζυμώνοντας μέχρι να γίνει μια εύπλαστη και μαλακή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια.

Κάνω το ζυμάρι μπάλα, το καλύπτω με διαφανή μεμβράνη και το αφήνω στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες ή ακόμα καλύτερα όλη τη νύχτα. Με ελαφρά αλευρωμένο πλάστη (ή πιέζοντας τη ζύμη με τα χέρια) ανοίγω φύλλο πάχους περίπου 0,6-0,7 εκατοστά και με κουπ πατ κόβω τα μπισκοτάκια. Τα απλώνω σε λαμαρίνα καλυμμένη με αντικολλητικό χαρτί προσέχοντας κάθε φορά να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος (γιατί τα ανθρωπάκια θα καούν μέχρι να ψηθούν οι πολύ μεγαλύτεροι τάρανδοι) και ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς για 7-8, το πολύ 10 λεπτά μέχρι να ροδίσουν ελαφρά οι άκρες τους.



photo: Κική Τριανταφύλλη

Τα βγάζω, τα αφήνω ακόμη 5 λεπτά στη λαμαρίνα και κατόπιν τα μεταφέρω σε σχάρα, πασπαλίζω με ζάχαρη άχνη και αφήνω να κρυώσουν εντελώς πριν τα τοποθετήσω σε δίσκο. Εντωμεταξύ έχω κόψει τα υπόλοιπα και συνεχίζω το ψήσιμο μέχρι να τελειώσει όλη η ζύμη.

Τα μπισκοτάκια αυτά μπορούν να ετοιμαστούν πολύ νωρίτερα και να μείνουν (στην περίπτωση αυτή δεν τα πασπαλίζω με ζάχαρη άχνη) για δύο εβδομάδες σε μεταλλικό κουτί με στρώσεις αντικολλητικού χαρτιού ανάμεσά τους ή για ένα μήνα στην κατάψυξη.

της Κικής Τριανταφύλλη

Πηγή: bostanistas.gr