

# طرز تهیه کوکی کرسمس

شروع شام شب کرسمس بدون دسر و به خصوص بدون کوکی‌های خوشمزه کرسمسی معنی خاصی ندارد. ممکن است در خرید بیسکویت زنجبیلی کرسمس و یا آبنبات عصایی کرسمس با چالش روبه‌رو شوید. بیسکویت‌های زنجبیلی کرسمس خوشمزه‌ترین و در عین حال ساده‌ترین بیسکویت‌های کرسمسی هستند که می‌توانید تنها با مواد اولیه‌ای که در هر خانه‌ای پیدا می‌شود آن را درست کنید. بافت نرم، لبه‌های ترد، طعم نسبتاً تند زنجبیلی آن که با طعم شکر قهوه‌ای شیرین شده، هر سفره‌ای را خوشمزه‌تر می‌کند. در این رسپی طرز تهیه کوکی کرسمس و یا همان بیسکویت‌های زنجبیلی را به ساده‌ترین روش و تنها با چند ماده اولیه و ساده آموزش می‌دهیم.

## طرز تهیه کوکی زنجبیلی کرسمس

همانطور که گفتیم، کوکی‌های زنجبیلی "Gingerbread cookies" از الزامات خوراکی‌های کرسمسی به شمار می‌روند. همچنین در ایران به دلیل نایاب بودن آن، قیمت بیسکویت زنجبیلی بیشتر از آن چیزی است که تصور می‌شود.

[برای خواندن طرز تهیه شیرینی مربایی کلیک کنید.](#)

### مواد مورد نیاز برای تهیه کوکی کرسمسی

۱/۲ پیمانه	۱ شیره چغندر یا شیره انگور اصل
۳/۴ پیمانه	۲ شکر قهوه‌ای
۳ قاشق چایخوری	۳ بیکینگ پودر
۱ عدد در دمای اتاق	۴ تخم مرغ
۲ قاشق چایخوری	۵ وانیل
۸۵ گرم	۶ کره
۳ پیمانه آرد	۷ آرد ساده
۸ سانتی متر	۸ قالب آدمک جینجر برد
برای تزئین	۹ ابزار آیسینگ
به ترتیب (۱ ق.ج، ۲ ق.ج، ۱ پینچ)	۱۰ ادویه (زنجبیل، دارچین، نمک)

**شیره چغندر:** شیره چغندر به دلیل طعم عمیق، غنی و کاراملی در شیرینی زنجبیلی استفاده می‌شود. همچنین به فرم‌دهی هرچه بهتر خمیر کمک می‌کند. به جای شیره (سیروپ) از عسل هم می‌توان استفاده کرد. اما ممکن است غلظت کمتری نسبت به سیروپ داشته باشد و در نهایت کوکی‌ها به خوبی شکل نگیرند. از شیره افرا استفاده نکنید. چراکه بسیار رقیق است و شکل کوکی را خراب می‌کند.

**شکر قهوه‌ای:** اگر می‌خواهید کوکی‌ها رنگ روشن‌تری داشته باشند از شکر قهوه‌ای لایت و اگر می‌خواهید رنگ تیره‌تری داشته باشند از شکر قهوه‌ای دارک استفاده کنید. هردو طعم بی‌نظیری دارند.

**کره نرم شده:** اگر به طور دقیق‌تر بخواهیم بگوییم دمای کره باید 17 درجه سانتی‌گراد (63 درجه فارنهایت) باشد. کره نباید به طور کامل آب شده باشد و یا آن قدر سفت باشد که نتوان با قاشق آن را له کرد. اینکه بافت کره دقیقاً در چه حالتی باشد بسیار مهم است. اگر بافت آن خیلی نرم باشد، در نهایت خمیر کوکی را خراب می‌کند!

[برای خرید مارگارین \(کره گیاهی\) پخت و پز کلیک کنید.](#)

**تخم مرغ:** قبل از درست کردن کوکی زنجبیلی، آن را در دمای اتاق قرار دهید. تخم مرغ در دمای یخچال به خوبی مخلوط نمی‌شود و علاوه بر آن، دمای کره را پایین می‌آورد.

**ادویه مخلوط:** در بسیاری از عطاری‌ها می‌توانید مخلوط ادویه کریسمس را پیدا کنید. در صورت عدم وجود، می‌توانید خودتان زنجبیل، دارچین، نمک و در صورت نیاز پودر میخک را مخلوط کنید.

**پودر میخک:** استفاده از پودر میخک اختیاری است. اما مقداری از آن می‌تواند گرمی خاصی به کوکی بدهد.

## طرز تهیه بیسکویت زنجبیلی

کوکی جینجر برد از خمیر نرم تهیه شده از مواد اولیه کوکی کریسمسی درست می‌شود. در نهایت خمیر کاملاً توسط وردنه پهن و با استفاده از قالب‌های مخصوص، شکل‌دهی می‌شود. به غیر از قالب آدامک جینجر برد می‌توانید به هر شکلی (کوکی عصایی کریسمس، خانه کریسمسی، پاپیون، درخت کریسمس و ...) آن را در بیاورید. به دلیل محتویات سالم آن، شکر قهوه‌ای و سیروپ انگور، می‌توان این کوکی را نوعی کوکی رژیمی دانست.



1. در یک کاسه جداگانه کره و شکر قهوه‌ای را با همزن دستی یا همزن برقی (در درجه آخر سرعت و به مدت 2 دقیقه) هم بزنید. در نهایت باید خمیری سبک، پف کرده و گرم مانند حاصل شود.

2. تخم مرغ و وانیل را اضافه کنید، سپس با سرعت متوسط آن‌ها را بایکدیگر و سایر مایه به مدت 30 ثانیه مخلوط کنید.

3. شیره چغندر را اضافه کنید و با سرعت کم به مدت 1 دقیقه مخلوط کنید. 4/1 مواد خشک (آرد، بیکینگ پودر، رنجهیل، دارچین، پودر میخک) را به مایه اضافه کنید. همزن را روی دور کند بگذارید که آرد به همه جا پاشیده نشود. این کار را تا زمانی که تمامی مواد بایکدیگر مخلوط شوند ادامه دهید. در نهایت خمیر باید کمی نرم و چسبنده باشد.

4. خمیر را به صورت گِرد درآورید. آن را در نایلون پیچیده و حداقل به مدت 2 ساعت و تا زمانی که کاملاً بافت آن سفت شود در یخچال نگهدارید. این مایه را می‌توانید به مدت 5 ساعت در یخچال و یا سه ماه در فریزر نگهداری کنید.

5. فر را با دمای 375 درجه فارنهایت (190 درجه سانتی گراد) در طبقه وسط فر قرار دهید. سینی فر را با کاغذ روغنی/ کاغذ پخت بپوشانید.

6. خمیر را از یخچال خارج کرده و نصف کنید. نصف باقی مانده را به یخچال باز گردانید. در یک ظرف جدا بر روی کاغذ روغنی کمی آرد بپاشید، خمیر را بر روی آن قرار دهید و دوباره بر روی آن آرد بپاشید. ورق دیگری از کاغذ روغنی را بر روی آن بگذارید. خمیر را با وردنه تا ضخامت 4 میلی متر باز کنید. در حین برگرداندن آن، اگر کاغذ چروک شد سعی کنید آن را صاف کنید. چون ممکن است خمیر درون آن گیر کند.

7. در نهایت پس از صاف شدن کامل آن، از قالب‌های ادمک زنجبیلی استفاده کنید. آن را کاملاً

فشار دهید تا کاملا شکل بگیرد. در صورت گیر کردن خمیر در قالب می‌توانید کمی آرد بر روی آن بپاشید.

8. از یک چاقوی پالت و یا چاقوی بزرگ برای انتقال آدامک‌ها به داخل سینی فر استفاده کنید. در صورت نامرتب بودن لبه‌ها، با یک چاقو آن را مرتب کنید.

9. اگر می‌خواهید رنگ آن روشن باشد به مدت 12 دقیقه آن را داخل فر بپزید و یا اگر می‌خواهید رنگ آن تیره‌تر شود به مدت 14 دقیقه آن را بپزید. سپس آن را به مدت نیم ساعت در دمای اتاق قرار دهید تا کاملا خنک شود.

10. پس از اینکه کاملا خنک شد، با استفاده از خودکارهای آیسینگ، روی آن را درست مانند یک آدامک جینجر بردی تزئین کنید.