

EN *Fred's tips for successful
stamped cookies*

1. Roll just-mixed dough between two sheets of parchment paper before you chill it. Don't forget to dust it lightly with flour before rolling.
2. Chill at least 30 minutes before cutting. It's easier to cut when it's cool, but you'll get a better impression when the dough has softened slightly.
3. Before cutting and stamping, pull the top sheet of parchment off and lightly dust the dough with flour. Replace the parchment; flip over and repeat.
4. To stamp cookies, dip both sides of the cutter into flour and tap off any excess. First stamp the image by pressing evenly into the dough. Flip over the cutter and press down to cut dough.
5. Place cut cookies on a lined cookie sheet and bake in the center of a preheated oven. Let cookies cool completely before decorating.
6. Use Royal Icing to decorate. Mixes available at your local craft store.

Fred's Family Favorites
SUGAR COOKIES

1 cup unsalted butter	3 cups flour
1 cup sugar	1½ tsp. baking powder
1 large egg	½ tsp. salt
1 tsp. vanilla extract	

Preheat oven to 350°F/175°C. In a standing mixer, cream butter and sugar until light and fluffy. Add egg and vanilla. Mix well. In a separate bowl, whisk dry ingredients together. Add dry ingredients a little at a time to the butter mixture. Mix until flour is completely incorporated.

Split dough in half, and roll each half between two sheets of parchment paper to desired thickness, and chill for 30 minutes. Remove from refrigerator, and carefully lift

off one sheet of parchment, then lightly dust the dough with flour. Replace the parchment, flip over and repeat.

Stamp, cut, then bake on an ungreased cookie sheet for 8-10 minutes or until cookies begin to brown around the edges. Leave plain or decorate each cookie with Royal Icing.

GINGERBREAD COOKIES

3 1/4 cups all-purpose flour	1/4 tsp. ground cloves
1/2 tsp. baking soda	1 cup butter, softened
1/4 tsp. salt	3/4 cup packed brown sugar
1 tsp. ground cinnamon	1 large egg
2 tsp. ground ginger	1/2 cup molasses

Preheat oven to 325°F/160°C. Combine flour, soda, salt and spices. Whisk well to combine. In another large bowl, cream butter and sugar with electric mixer on medium speed for about 3 minutes. Scrape down sides of bowl and add egg and molasses. Beat on medium speed until smooth. Scrape down sides again and then add flour mixture. Mix on low speed just until combined.

Split dough in half or thirds, and roll each ball between two sheets of parchment paper to about 1/4 inch thickness, and chill for 30 minutes. Remove from refrigerator, and carefully lift off one sheet of parchment, then lightly dust the dough with flour. Replace the parchment, flip over and repeat.

Stamp, cut, then bake on an ungreased cookie sheet for 12-14 minutes or until cookies begin to brown around the edges. Leave plain or decorate each cookie with Royal Icing.

GINGERBREAD COOKIES

1 cup butter	1 teaspoon vanilla extract
2/3 cup granulated sugar	1/2 cup cocoa powder
1/2 cup brown sugar	3 cups all purpose flour
1 egg	1/2 teaspoons baking soda
1 tablespoon strong brewed coffee	1/4 teaspoon salt

Preheat oven to 350°F/175°C. In a standing mixer, cream butter and sugars until light and fluffy. Add egg, coffee and vanilla. Mix well. In a separate bowl, whisk dry flour, cocoa powder, baking soda and salt together. Add dry ingredients about 1 cup at a time to the butter mixture. Mix until flour is completely incorporated.

Split dough into two or three balls, and roll each half between two sheets of parchment paper to desired thickness, and chill for 30 minutes. Remove from refrigerator, and carefully lift off one sheet of parchment, then lightly dust the dough with flour. Replace the parchment, flip over and repeat.

Stamp, cut, then bake on an ungreased cookie sheet for 7-10 minutes or until cookies begin to brown around the edges. Leave plain or decorate each cookie with Royal Icing.

FR *Conseils de Fred* *pour de beaux biscuits estampés*

1. Rouler la pâte venant juste d'être préparée entre deux feuilles de papier sulfurisé avant de la réfrigérer. Ne pas oublier de la saupoudrer légèrement de farine avant de la rouler.
2. Réfrigérer au moins 30 minutes avant de découper. Le découpage est plus facile quand la pâte est froide, mais l'estampe sera mieux imprimée si la pâte est encore légèrement molle.
3. Avant de découper et d'estamper la pâte, retirer la feuille de papier sulfurisé et saupoudrer légèrement la pâte de farine. Remplacer la feuille de papier sulfurisé, retourner la pâte et répéter l'opération.
4. Pour estamper les biscuits, plonger les deux côtés du tampon découpeur dans de la farine et tapoter pour éliminer la farine en trop. Estamper d'abord l'image en appliquant une pression uniforme sur le tampon. Retourner le tampon découpeur et appuyer pour découper la pâte.
5. Placer les biscuits découpés sur une tôle à biscuits tapissée et cuire au centre du four préchauffé. Laisser refroidir complètement avant de décorer.

6. Utiliser du glaçage royal pour décorer. Préparations offertes à votre boutique artisanale locale.

Les favoris de la famille de Fred

BISCUITS AU SUCRE

1 tasse de beurre non salé	3 tasses de farine
1 tasse de sucre	1 ½ cuillerée à café de poudre à pâte
1 gros œuf	½ cuillerée à café de sel
1 cuillerée à café d'extrait de vanille	

Préchauffer le four à 350°F/175°C. Dans un mélangeur sur pied, crémiser le beurre et le sucre jusqu'à ce que la consistance soit légère et veloutée. Ajouter l'œuf et la vanille. Bien mélanger. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs. Ajouter petit à petit les ingrédients secs au mélange de beurre. Mélanger jusqu'à ce que la farine soit complètement intégrée.

Séparer la pâte en deux et rouler chaque moitié entre deux feuilles de papier sulfurisé jusqu'à obtention de l'épaisseur voulue. Réfrigérer pendant 30 minutes. Sortir du réfrigérateur et retirer avec précaution une feuille de papier sulfurisé, puis saupoudrer légèrement de farine. Replacer la feuille de papier sulfurisé, retourner la pâte et répéter l'opération.

Estamper, découper et cuire sur une tôle à biscuits non huilée de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le bord des biscuits commence à dorer. Laisser tels quels ou décorer chaque biscuit avec du glaçage royal.

BISCUITS AU PAIN D'ÉPICE

3 ¼ tasses de farine tout usage	¼ de cuillerée à café de clou de girofle moulu
½ cuillerée à café de bicarbonate de soude	1 tasse de beurre ramolli
¼ de cuillerée à café de sel	¾ de tasse de cassonade tassée
1 cuillerée à café de cannelle moulue	1 gros œuf
2 cuillerées à café de gingembre moulu	½ tasse de mélasse

Préchauffer le four à 325°F/160°C. Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et les épices. Bien battre pour mélanger. Dans un autre grand bol, crémier le beurre et le sucre à l'aide d'un mélangeur électrique à vitesse intermédiaire pendant environ 3 minutes. Racler les parois du bol et ajouter l'œuf et la mélasse. Battre à vitesse intermédiaire jusqu'à ce que la consistance soit onctueuse. Racler à nouveau les parois et ajouter le mélange de farine. Mélanger à faible vitesse jusqu'à homogénéité.

Séparer la pâte en deux ou en trois et rouler chaque boule entre deux feuilles de papier sulfurisé jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de ¼ pouce, puis réfrigérer pendant 30 minutes. Sortir du réfrigérateur et retirer avec précaution une feuille de papier sulfurisé, puis saupoudrer légèrement de farine. Replacer la feuille de papier sulfurisé, retourner la pâte et répéter l'opération.

Estamper, découper et cuire sur une tôle à biscuits non huilée de 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que le bord des biscuits commence à dorer. Laisser tels quels ou décorer chaque biscuit avec du glaçage royal.

BISCUITS AU CHOCOLAT

1 tasse de beurre	1 cuillère à café d'extrait de vanille
$\frac{2}{3}$ de tasse de sucre cristallisé	$\frac{1}{2}$ tasse de cacao en poudre
$\frac{1}{2}$ tasse de cassonade	3 tasses de farine tout usage
1 œuf	$\frac{1}{2}$ tasse de bicarbonate de soude
1 cuillère à soupe de café fort	$\frac{1}{4}$ de cuillère à café de sel

Préchauffer le four à 350°F/175°C. Dans un mélangeur sur pied, crémier le beurre et le sucre jusqu'à ce que la consistance soit légère et veloutée. Ajouter l'œuf, le café et la vanille. Bien mélanger. Dans un autre bol, battre ensemble la farine, le cacao en poudre, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter les ingrédients secs au mélange de beurre, 1 tasse à la fois. Mélanger jusqu'à ce que la farine soit complètement intégrée.

Séparer la pâte en deux ou trois boules et rouler chaque boule entre deux feuilles de papier sulfurisé jusqu'à l'obtention de l'épaisseur voulue. Réfrigérer pendant 30 minutes. Sortir du réfrigérateur et retirer avec précaution une feuille de papier sulfurisé, puis saupoudrer légèrement de farine. Replacer la feuille de papier sulfurisé,

retourner la pâte et répéter l'opération.

Estamper, découper puis cuire sur une tôle à biscuits non huilée de 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le bord des biscuits commence à dorer. Laisser tels quels ou décorer chaque biscuit avec du glaçage royal.

ES *Consejos de Fred para galletitas estampadas exitosas*

1. Enrolle la masa recién mezclada entre dos hojas de papel manteca antes de enfriarla. No se olvide de enharinarla levemente antes de enrollarla.
2. Deje enfriar por lo menos 30 minutos antes de cortar. Es más fácil cortar cuando está fría, pero obtendrá una mejor impresión cuando la masa se haya ablandado levemente.
3. Antes de cortar y estampar, retire la hoja superior de papel manteca y enharine la masa levemente. Vuelva a colocar el papel manteca; dar vuelta y repetir.
4. Para estampar las galletitas, sumerja ambos lados del molde de corte en harina y retire el exceso con golpecitos. Primero estampe la imagen presionando uniformemente en la masa. Dé vuelta el molde de corte y presione para cortar la masa.
5. Coloque las galletitas recortadas en una placa para horno forrada y hornéelas en el centro de un horno precalentado. Permita que las galletitas se enfríen por completo antes de decorarlas.
6. Use Glaseado Royal para decorar. Mezclas son disponibles en su tienda demanualidades local.

Favoritos de Fred para la familia

GALLETITAS DE AZÚCAR

1 taza de mantequilla sin sal

1 taza de azúcar

3 tazas de harina

1 ½ cucharaditas de polvo para hornear

1 huevo grande

½ cucharadita de sal

1 cucharadita de extracto de vainilla

Precaliente el horno a 350°F/175°C. Con la batidora, bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla leve y esponjosa. Agregue huevo y vainilla. Mezcle bien. En un tazón separado, mezcle los ingredientes secos. Agregue los ingredientes un poco a la vez a la mezcla de mantequilla. Mezcle hasta que la harina se haya incorporado por completo.

Divida la masa en dos mitades y enrolle cada mitad entre dos hojas de papel manteca al espesor deseado, y deje enfriar durante 30 minutos. Retire del refrigerador y, con cuidado, levante una hoja de papel manteca; luego espolvoree la masa levemente con harina. Vuelva a colocar el papel manteca; dar vuelta y repetir.

Estampe y luego hornee en una placa de horno sin enmantecar durante 8 a 10 minutos o hasta que las galletitas comiencen a dorarse en los bordes. Déjelas como están o decore cada galletita con Glaseado Royal.

GALLETITAS DE PAN DE JENGIBRE

3 ¼ tazas de harina para todo uso

¼ cucharadita de clavo de olor molido

½ cucharadita de polvo para hornear

1 taza de mantequilla, ablandada

¼ cucharadita de sal

¾ taza de azúcar negra en paquete

1 cucharadita de canela molida

1 huevo grande

2 cucharaditas de jengibre molido

½ taza de melaza

Precaliente el horno a 325 grados. Mezcle la harina, soda, sal y especias. Mezcle los ingredientes bien. En otro tazón grande, mezcle mantequilla y azúcar con una batidora eléctrica a velocidad media durante alrededor de 3 minutos. Raspe las paredes del tazón y agregue el huevo y la melaza. Mezclar a velocidad media hasta obtener una

GALLETITAS DE PAN DE JENGIBRE

1 taza de mantequilla

1 cucharadita de extracto de vainilla

⅔ taza de azúcar granulado

½ taza de cacao en polvo

½ taza de azúcar negra
1 huevo
1 cucharada de café fuerte

3 tazas de harina para todo uso
½ cucharadita de polvo para hornear
¼ cucharadita de sal

Precaliente el horno a 350°F/175°C. Con la batidora, bata la mantequilla y el azúcares hasta obtener una mezcla leve y esponjosa. Agregue huevo, café y vainilla. Mezcle bien. En un tazón separado, mezcle la harina seca, el cacao en polvo, el polvo para hornear y la sal. Agregue los ingredientes alrededor de 1 taza a la vez a la mezcla de mantequilla. Mezcle hasta que la harina se haya incorporado por completo.

Divida la masa en dos o tres bolas, y enrolle cada mitad entre dos hojas de papel manteca al espesor deseado, y deje enfriar durante 30 minutos. Retire del refrigerador y, con cuidado, levante una hoja de papel manteca; luego espolvoree la masa levemente con harina. Vuelva a colocar el papel manteca; dar vuelta y repetir.

Estampe y luego hornee en una placa de horno sin enmantecar durante 7 a 10 minutos o hasta que las galletitas comiencen a dorarse en los bordes. Déjelas como están o decore cada galletita con Glaseado Royal.

DE *Nützliche Tipps von Fred für Prägekeks*

1. Den fertig gekneteten Teig vor dem Kaltstellen zwischen zwei Bögen Backpapier ausrollen. Nicht vergessen: Vor dem Ausrollen den Teig mit ein wenig Mehl bestäuben.
2. Vor dem Ausstechen mindestens 30 Minuten kaltstellen. Kalter Teig lässt sich leichter ausstechen. Das Prägen gelingt jedoch besser, wenn dann der Teig etwas weicher geworden ist.
3. Vor dem Ausstechen und Prägen das oben liegende Backpapier abnehmen und den ausgerollten Teig leicht mit Mehl bestäuben. Das Backpapier wieder auflegen; den Teig wenden und den gleichen Vorgang wiederholen.

4. Zum Prägen der Kekse zunächst beide Seiten des Ausstechers/Prägers in Mehl tauchen und überschüssiges Mehl abklopfen. Zuerst die Prägung durch gleichmäßiges Pressen auf den Teig aufbringen. Den Ausstecher umkehren und den Keks ausstechen.
5. Die ausgestochenen Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Mittelbereich des vorgeheizten Backofens backen. Die Kekse vor dem Verzieren vollständig auskühlen lassen.
6. Mit Zuckerguss verzieren. Dazu entweder selbst gemachte Glasur oder Fertigglasur verwenden.

Lieblingsrezepte von Fred

ZUCKERKEKSE

240 g Butter

200 g Zucker

1 Ei, groß

1 TL Vanilleextrakt

300 g Feinmehl

1 ½ TL Backpulver

½ TL Salz

Backofen auf 175°C vorheizen. Weiche Butter und Zucker in einem Standmixer cremig rühren. Ei und Vanilleextrakt zugeben und gut untermischen. In einer separaten Schüssel Trockenzutaten vermischen. Diese dann nach und nach zur Buttermischung hinzufügen. So lange mischen, bis alles gut vermengt ist.

Den Teig in zwei Hälften teilen. Diese jeweils zwischen zwei Bögen Backpapier auf die gewünschte Dicke ausrollen und 30 Minuten kaltstellen. Aus dem Kühlschrank nehmen. Den oberen Bogen Backpapier behutsam abnehmen und die Teigfläche leicht mit Mehl bestäuben. Das Backpapier wieder auflegen; den Teig wenden und den gleichen Vorgang wiederholen.

Kekse prägen, ausstechen, auf ein unbefettetes Backblech legen. 8 bis 10 Minuten oder so lange backen, bis die Kekse an den Rändern leicht angebräunt sind. Kekse unverziert belassen oder mit Zuckerguss verzieren.

INGWERKEKSE

3 ¼ cups all-purpose flour	¼ tsp. ground cloves
½ TL Backpulver	240 g Butter, weich
¼ TL Salz	150 g Zucker, braun
1 TL Zimtpulver	1 Ei, groß
2 TL Ingwer, gemahlen	150 g Melasse oder Zuckerrübensirup

Backofen auf 160°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze in eine Schüssel geben und gut vermengen. In einer anderen großen Schüssel Butter und Zucker mit einem Mixer bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 3 Minuten cremig rühren. Das Ei und Melasse oder Zuckerrübensirup zugeben. Bei mittlerer Geschwindigkeit rühren, bis die Mischung glatt ist. Mehlmischung zugeben. Mit niedriger Geschwindigkeit mit dem Mixer rühren, bis der Teig gleichmäßig glatt ist.

Den Teig in Hälften oder Drittel teilen. Diese jeweils zwischen zwei Bögen Backpapier auf ca. 0,6 cm Dicke ausrollen und 30 Minuten kaltstellen. Aus dem Kühlschrank nehmen. Den oberen Bogen Backpapier behutsam abnehmen und die Teigfläche leicht mit Mehl bestäuben. Das Backpapier wieder auflegen; den Teig wenden und den gleichen Vorgang wiederholen.

Kekse prägen, ausstechen, auf ein unbefettetes Backblech legen. 12 bis 14 Minuten oder so lange backen, bis die Kekse an den Rändern leicht angebräunt sind. Kekse unverziert belassen oder mit Zuckerguss verzieren.

SCHOKOLADEKEKS

240 g Butter	1 TL Vanilleextrakt
130 g Kristallzucker	60 g Kakaopulver
90 g Zucker, braun	300 g Markenmehl
1 Ei	½ TL Backpulver
1 EL Kaffee, stark gebraut	¼ TL Salz

Backofen auf 175°C vorheizen. Weiche Butter und Zucker in einem Standmixer cremig rühren. Ei, Kaffee und Vanilleextrakt zugeben und gut untermischen. In einer separaten

Schüssel Mehl mit Kakaopulver, Backpulver und Salz vermischen. Die trockene Mischung dann zu je einem Drittel nach und nach zur Buttermischung hinzufügen. So lange mischen, bis alles gut vermenget ist.

Den fertigen Teig in zwei oder drei Portionen teilen. Diese jeweils zwischen zwei Bögen Backpapier auf die gewünschte Dicke ausrollen und 30 Minuten kaltstellen. Aus dem Kühlschrank nehmen. Den oberen Bogen Backpapier behutsam abnehmen und die Teigfläche leicht mit Mehl bestäuben. Das Backpapier wieder auflegen; den Teig wenden und den gleichen Vorgang wiederholen.

Kekse prägen, ausstechen, auf ein unbefettetes Backblech legen. 7 bis 14 Minuten oder so lange backen, bis die Kekse an den Rändern leicht angebräunt sind. Kekse unverziert belassen oder mit Zuckerguss verzieren.

IT *I consigli di Fred per preparare i biscotti stampati con successo*

1. Stendere l'impasto pronto tra due fogli di carta da forno prima di refrigerarlo. Non dimenticare di spolverarlo leggermente di farina prima di stenderlo.
2. Refrigerare per almeno 30 minuti prima di tagliare l'impasto, poiché sarà più facile tagliarlo quando è freddo. Tuttavia sarà più facile imprimerlo quando sarà leggermente morbido.
3. Prima di tagliare e stampare i biscotti, rimuovere il foglio superiore di carta da forno e spolverare leggermente di farina l'impasto. Riposizionare il foglio, capovolgere il tutto e ripetere l'operazione.
4. Per imprimere i biscotti, passare entrambi i lati dello stampo nella farina e scrollare quella in eccesso. Imprimere dapprima l'immagine, premendo uniformemente sull'impasto. Girare lo stampo e tagliare l'impasto.
5. Collocare i biscotti su una teglia coperta con carta da forno e infornare al centro del forno preriscaldato. Lasciare raffreddare i biscotti completamente prima di decorarli.
6. Usare la glassa reale per decorare, che sarà disponibile presso i negozi artigianali locali.

I preferiti di Fred per la famiglia

BISCOTTI DI ZUCCHERO

1 tazza di burro	3 tazze di farina
1 tazza di zucchero	1 ½ cucchiaino di lievito in polvere
1 uovo grande	½ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di estratto di vaniglia	

Preriscaldare il forno a 175°C. In un'impastatrice planetaria montare il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto leggero e soffice. Aggiungere l'uovo e la vaniglia. Mescolare bene. In una ciotola separata combinare tutti gli ingredienti secchi e aggiungerli gradualmente al composto di burro. Mescolare fino ad incorporare completamente la farina.

Dividere l'impasto a metà e stendere ogni porzione tra due fogli di carta da forno nello spessore desiderato e refrigerare per 30 minuti. Togliere dal frigorifero e sollevare con attenzione uno dei fogli, spolverando leggermente di farina l'impasto. Riposizionare il foglio, capovolgere e ripetere l'operazione.

Imprimere, tagliare e informare con una teglia non unta per circa 8-10 minuti o fino a che i lati dei biscotti comincino ad imbrunirsi. Servirli semplici o decorare ogni biscotto con glassa reale.

BISCOTTI PAN DI ZENZERO

3 ¼ tazze di farina multiuso	¼ cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
½ cucchiaino di bicarbonato	1 tazza di burro ammorbidito
¼ cucchiaino di sale	¾ tazza di zucchero di canna
1 cucchiaino di cannella in polvere	1 uovo grande
2 cucchiaini di zenzero in polvere	½ tazza di melassa

Preriscaldare il forno a 160°C. Combinare la farina, il bicarbonato, il sale e le spezie, mescolando per bene. In un'altra ciotola grande, montare il burro e lo zucchero con un

frullatore elettrico per circa 3 minuti a velocità media. Raschiare i lati della ciotola e aggiungere l'uovo e la melassa. Montare a velocità media fino ad ottenere un impasto omogeneo. Raschiare di nuovo i lati della ciotola e aggiungere poi l'impasto con la farina. Montare a bassa velocità fino a che gli ingredienti siano amalgamati.

Dividere l'impasto a metà o in tre parti e stendere ogni porzione tra due fogli di carta da forno in uno spessore appena superiore a mezzo centimetro e refrigerare per 30 minuti. Togliere dal frigorifero e sollevare con attenzione uno dei fogli, spolverando leggermente di farina l'impasto. Riposizionare il foglio, capovolgere e ripetere l'operazione.

Imprimere, tagliare e informare in una teglia non unta per circa 12-14 minuti o fino a che i lati dei biscotti comincino ad imbrunirsi. Servirli semplici o decorare ogni biscotto con glassa reale.

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

1 tazza di burro

$\frac{2}{3}$ tazze di zucchero granulato

$\frac{1}{2}$ tazza di zucchero di canna

1 uovo

1 cucchiaino di caffè

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

$\frac{1}{2}$ tazza di cacao in polvere

3 tazze di farina multiuso

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di bicarbonato

$\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale

Preriscaldare il forno a 175°C. In un'impastatrice planetaria montare il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto leggero e soffice. Aggiungere l'uovo, il caffè e la vaniglia. Mescolare bene. In una ciotola separata combinare la farina, il cacao in polvere, il bicarbonato e il sale e aggiungerli al composto di burro circa 1 tazza alla volta. Mescolare fino ad incorporare completamente la farina.

Dividere l'impasto a metà o in tre palline e stendere ogni porzione tra due fogli di carta da forno nello spessore desiderato e refrigerare per 30 minuti. Togliere dal frigorifero e sollevare con attenzione uno dei fogli, spolverando di farina leggermente l'impasto. Riposizionare il foglio, capovolgere e ripetere l'operazione.

Imprimere, tagliare e informare con una teglia non unta per circa 7-10 minuti o fino a

che i lati dei biscotti comincino ad imbrunirsi. Servirli semplici o decorare ogni biscotto con glassa reale.

PT *As dicas do Fred*
para fazer bolachas estampadas com formas

1. Enrole a massa acabada de fazer entre duas folhas de papel vegetal e coloque no frigorífico. Não se esqueça de polvilhar o interior ligeiramente com farinha antes de enrolar.
2. Deixe no frigorífico pelo menos 30 minutos antes de cortar. É mais fácil de cortar quando a massa está fria, mas irá obter uma forma melhor quando estiver um pouco mais macia.
3. Antes de cortar e estampar com a forma, puxe a folha superior do papel vegetal e polvilhe a massa com um pouco de farinha. Volte a tapar com o papel; vire e repita o processo.
4. A fim de imprimir imagens nas bolachas, coloque os dois lados da forma em farinha e bata para retirar o excesso. Coloque primeiro a imagem na massa e pressione uniformemente para imprimir. Vire o cortador ao contrário e pressione para cortar a massa.
5. Coloque as bolachas cortadas num tabuleiro forrado em cima de uma folha untada e coza no forno pré-aquecido. Deixe as bolachas arrefecer por completo antes de decorar.
6. Para decorar, use o glacê Royal Icing. Na sua loja Craft local pode encontrar várias misturas.

Doces favoritos do Fred para a Família

BOLACHAS DE AÇÚCAR

1 chávena de manteiga sem sal
1 chávena de açúcar

3 chávenas de farinha
1 ½ colher chá de fermento em pó

1 ovo grande

½ colher chá de sal

1 colher chá extrato de baunilha

Aqueça o forno previamente a 175°C. Numa tigela, misture a manteiga e o açúcar até obter uma consistência macia e leve e adicione o ovo e a baunilha. Misture bem. Numa tigela em separado, misture bem os ingredientes secos e depois adicione os mesmos pouco a pouco para a mistura com a manteiga. Mexa até que a farinha fique completamente envolvida.

Divida a massa ao meio, e estenda cada metade entre duas folhas de papel vegetal até à espessura desejada e coloque no frigorífico durante 30 minutos. Retire do frigorífico e levante com cuidado uma das folhas de papel vegetal, polvilhando depois a massa com farinha. Volte a tapar com o papel; vire e repita o processo.

Coloque a forma, corte e leve ao forno em cima de uma folha não untada para cozinhar durante 8-10 minutos ou até que as bolachas fiquem com uma cor castanha no rebordo. Deixe as bolachas simples ou decore com glacê Royal Icing.

BOLACHAS DE GINGERBREAD

3 ¼ chávenas de farinha

¼ colher chá de cravinho moído

½ colher chá de bicarbonato de sódio

1 chávena manteiga, derretida

¼ colher chá de sal

¾ chávena de açúcar castanho

1 colher chá de canela em pó

1 ovo grande

2 colheres chá de gengibre em pó

½ chávena de melaço

Aqueça o forno previamente a 160°C. Misture a farinha, bicarbonato, sal e especiarias até ficar homogéneo. Num outro recipiente grande, misture a manteiga e o açúcar com uma batedeira elétrica a velocidade média durante cerca de 3 minutos. Raspe os lados do recipiente e adicione o ovo e o melaço e bata em velocidade média até obter uma mistura macia. Raspe os lados novamente e depois adicione a mistura de farinha. Misture a velocidade baixa até obter uma mistura homogénea.

Divida a massa ao meio ou em três, e estenda cada bola entre duas folhas de papel

vegetal até à espessura de cerca de 6 mm e coloque no frigorífico durante 30 minutos. Retire do frigorífico e levante uma das folhas de papel vegetal com cuidado, depois polvilhe a massa com um pouco de farinha. Volte a tapar com o papel; vire e repita o processo.

Coloque a forma, corte e leve ao forno em cima de uma folha sem untar, para cozinhar no forno durante 12-14 minutos ou até que as bolachas fiquem com uma cor castanha no rebordo. Deixe as bolachas simples ou decore cada uma com glacê Royal Icing.

BOLACHAS DE CHOCOLATE

1 chávena de manteiga	1 colher chá de extrato de baunilha
$\frac{2}{3}$ chávena de açúcar granulado	$\frac{1}{2}$ chávena de cacau em pó
$\frac{1}{2}$ chávena de açúcar castanho	3 chávenas de farinha
1 ovo	$\frac{1}{2}$ colher chá bicarbonato de sódio
1 colher sopa de café forte	$\frac{1}{4}$ colher de chá sal

Aqueça o forno previamente a 175°C. Numa tijela, misture a manteiga e o açúcar até obter uma consistência macia e leve. Adicione o ovo, café e a baunilha e misture bem. Numa tijela em separado, misture a farinha seca, o cacau em pó, o bicarbonato de sódio e o sal. Adicione os ingredientes secos, cerca de 1 chávena de cada vez, para a mistura da manteiga e mexa até que a farinha fique completamente envolvida.

Divida a massa em duas ou três bolas, e estenda cada bola entre duas folhas de papel vegetal até obter a espessura desejada e coloque no frigorífico durante 30 minutos. Retire do frigorífico e levante uma das folhas de papel vegetal com cuidado, depois polvilhe a massa com um pouco de farinha. Volte a tapar com o papel; vire e repita o processo.

Coloque a forma, corte e leve ao forno em cima de uma folha de papel para cozinhar no forno, sem untar, durante 7-10 minutos ou até que as bolachas fiquem com uma cor castanha no rebordo. Deixe as bolachas simples ou decore com glacê Royal Icing.