**Χριστουγεννιάτικα μπισκότα χωρίς αυγά σε διάφορα σχέδια**

**Υλικά**

Βούτυρο 125 γρ.

Ηλιέλαιο 1 φλ.

Ζάχαρη 1 φλ.

Πορτοκάλι 1 φλ. φρέσκο χυμό

Γαρίφαλο 1/4 κ.γ.

Κανέλα 1 κ. όχι γεμάτο

Σόδα 1/2 κ.γ

Πορτοκάλι Ξύσμα από 1

Αλεύρι φαρίνα που φουσκώνει 750 γρ.

Σταγόνες σοκολάτας(προαιρετικά)

Κουπάτ σε χριστουγεννιάτικα σχέδια

**Για τη διακόσμηση**

Κρυσταλλική ζάχαρη ανακατεμένη με κανέλα

Γλάσο σοκολάτας

Τρούφα που ψήνεται σε διάφορα χρώματα

**Εκτέλεση**

Στην αρχή χτυπάμε στο μίξερ τη ζάχαρη και το βούτυρο και προσθέτουμε στη συνέχεια το ηλιέλαιο, το χυμό πορτοκαλιού στον οποίο έχουμε βάλει τη σόδα, το γαρίφαλο και την κανέλα. Στο τέλος, σταματάμε το μίξερ και προσθέτουμε το αλεύρι. Ζυμώνουμε τα μπισκότα μας με τα χέρια.

Στη συνέχεια παίρνουμε τον πλάστη και ανοίγουμε φύλλο πάχους μισό έως ένα εκατοστό και με τα κουπάτ φτιάχνουμε τα σχέδια που επιθυμούμε. Σταγόνες σοκολάτας μπορείτε να βάλετε αν το επιθυμείτε καθώς τα πλάθετε.

Πασπαλίζουμε τα μπισκότα μας και στη συνέχεια τα ψήνουμε για 20 λεπτά στους 180 βαθμούς Κελσίου στις αντιστάσεις μέχρι να ροδίσουν.

**Διακόσμηση που μπορεί να γίνει πριν το ψήσιμο:**

Σε ένα μπολ έχουμε ανακατέψει τη ζάχαρη και την κανέλα για το πασπάλισμα. Σε δεύτερο μπολ μπορούμε να έχουμε τρούφα που ψήνεται αντί για ζάχαρη και κανέλα.

Πασπαλίζουμε κάθε μπισκότο από την πάνω του μεριά.

**Διακόσμηση που μπορεί να γίνει μετά το ψήσιμο:**

Σε άλλο μπολ ρίχνουμε το έτοιμο γλάσο σοκολάτας και βουτάμε μέσα το μισό από κάθε μπισκότο και αμέσως μετά στο μπολ με την τρούφα. Τα αφήνουμε μέχρι να στερεοποιηθεί το γλάσο σε αντικολλητικό χαρτί.