

# Τα πιο απλά μπισκότα

Αυτή είναι μια συνταγή για απλά μπισκότα που μπορείς να κάνεις σε πολλές παραλλαγές και σχήματα!

## ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αλεύρι για κάθε χρήση

250 γρ. άχνη ζάχαρη

250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη (λιωμένο)

3 κρόκους αυγών

50 ml γάλα

1/2 κουταλάκι αλάτι

σκόνη βανίλια ή κακάο (προαιρετικά)

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνεις το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι. Ανακατεύεις αλεύρι και ζάχαρη σε μπολ και προσθέτεις αλάτι. Ανοίγεις τρύπα στη μέση και ρίχνεις τους κρόκους των αυγών. Ανακατεύεις με πιρούνι τα αυγά να τα ρουφήξει το αλεύρι. Βάζεις γάλα και λιωμένο βούτυρο. Όταν το μίγμα είναι ομοιόμορφο μπορείς να το βάλεις σε χωνί ζαχαροπλαστικής ή σε ένα μηχανήμα που φτιάχνει μπισκότα σε σχήμα. Ψήνεις στους 180 βαθμούς για 15 περίπου λεπτά. Όταν πάρουν χρώμα τα βγάζεις. Για καλύτερο ψήσιμο, γυρνάς το ταψί στα μισά του ψησίματος!

Καλή επιτυχία!





[bletsas.gr](http://bletsas.gr)