

Μπισκότα με μαρμελάδα κεράσι

Τα μπισκότα βουτύρου είναι μια κλασική αμερικάνικη συνταγή, που έγινε διάσημη σε όλο τον κόσμο. Να και μια χρήσιμη πληροφορία: αφού φτιάξετε την ζύμη, μπορείτε να την αποθηκεύσετε στην κατάψυξη και να την χρησιμοποιήσετε όταν σας έρθει όρεξη για λευκά, αφράτα μπισκότα. Χρειάζονται μόνο 10 λεπτά ψησίματος και θα τα έχετε στο πιάτο σας!



- 200 γρ. βούτυρο
- 170 γρ. ζάχαρη
- 1 αυγό
- 220 γρ. αλεύρι
- 1/2 κουταλάκι baking powder
- 1 κουτ. αλάτι
- Ξηροί καρποί
- Μαρμελάδα κεράσι

Ρίχνεις σε ένα μπολ του μίξερ την ζάχαρη και τα αυγά και τα χτυπάς μέχρι να γίνουν ένα ομοιόμορφο μείγμα. Στη συνέχεια προσθέτεις λίγο-λίγο το αλεύρι και ένα κουταλάκι αλάτι. Όταν το μείγμα ανακατευτεί καλά είναι έτοιμο. Στρώνεις στο ταψί χαρτί ψησίματος και ανάβεις τον φούρνο να προθερμανθεί. Παίρνεις μια-μια κουταλιά από το μείγμα και την ρίχνεις στο ταψί. Προσοχή! Άφησε αρκετή απόσταση ανάμεσα στις κουταλιές, γιατί η ζύμη θα απλωθεί και τα μπισκότα μπορεί να κολλήσουν. Βάζεις το ταψί στον προθερμασμένο φούρνο και ψήνεις για 10 λεπτά. Όταν τα μπισκότα πάρουν ένα όμορφο χρυσό χρώμα είναι έτοιμα να βγουν από τον φούρνο. Άφηνεις τα μπισκότα να κρυσώσουν και απλώνεις πάνω από το καθένα μια λεπτή στρώση μαρμελάδα κεράσι. Στη συνέχεια πασπάλιζεις με τριμμένους ξηρούς καρπούς, κατά προτίμηση φουντούκια.

ΑΛΛΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ:

<http://bletsas.gr/μπισκοτα-με-σοκολατα>

<http://bletsas.gr/mpiskota/>