

# Σπιτικά εύκολα μπισκότα



Τα σπιτικά μπισκότα είναι ο τέλειος τρόπος για να βάλεις τα παιδιά σου μέσα στην κουζίνα. Για την ακρίβεια τα κουλουράκια είναι ο πιο τέλειος τρόπος για να βάλεις τον οποιονδήποτε στην κουζίνα καθώς δεν χρειάζεται πολλές γνώσεις και είναι εύκολο και γρήγορο. Σήμερα θα σου δείξω κάτι κουλουράκια που είναι μια εξαιρετική ιδέα καθώς περιέχουν απλά και νόστιμα υλικά που όλοι αγαπάμε.

## **Υλικά:**

1 κούπα Αχνη ζάχαρη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA  
600γρ Αλεύρι για κάθε χρήση ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA  
½ κούπα ηλιέλαιο  
½ κούπα χυμός πορτοκάλι  
1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ  
1/4 κουταλιά αλάτι Ιμαλαΐων Saltic

## **Εκτέλεση:**

Βάζεις το λάδι, το χυμό με τη ζάχαρη σε ένα μπολ. Ρίχνεις αλάτι, μπέικιν, το αλεύρι και ανακατεύεις. Προσθέτεις αλεύρι ώστε να μην κολλάει στο χέρι. Ζυμώνεις και πλάθεις τα μπισκότα όπως θέλεις. Προθερμαίνεις το φούρνο και ψήνεις για 12-15 λεπτά στους 180 βαθμούς.

## INFO:

- Μην χρησιμοποιείς ταψιά με ψηλά τοιχώματα για να ψήσεις τα μπισκότα σου. Η θερμότητα αντανακλάται σε αυτά και τα μπισκότα δεν ψήνονται σωστά.
- Όλα τα υλικά για τα μπισκότα θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Θα έχεις καλύτερο αποτέλεσμα αν κοσκινίσεις όλα τα στερεά υλικά όπως αλεύρι, κακάο, άχνη κτλ.
- Να ψήνεις τα μπισκότα σου σε προθερμασμένο φούρνο. Εκτός από τις συνταγές που δεν χρειάζεται.
- Αν θέλεις τα μπισκότα σου πιο αφράτα, βάλε τη ζύμη στο ψυγείο πριν το ψήσιμο.
- Θέλεις μαλακά μπισκότα; Ψήστα λιγότερο. Θέλεις σκληρά; Άστα παραπάνω στον φούρνο.
- Για να παραμείνουν φρέσκα τα μπισκότα σου αποθήκευσέ τα σε αεροστεγές βάζο. Βάλε λίγο ρύζι στο βάζο για να απορροφά την εξτρά υγρασία.

Για περισσότερες πληροφορίες για μπισκότα δεσ [εδώ](#).

Αν θέλεις να δεις τα πολύ νόστιμα κορμάκια (μικροί κορμοί) που φτιάχτηκαν μετα συγκεκριμένα μπισκότα δεσ [εδώ](#).

