

# 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](#).



# Χρωματιστά Μπισκότα με Γιαούρτι

Το χθεσινό επεισόδιο που ζητήσατε να δείτε ξανά! Μάλλον σας άρεσαν πολύ τα πολύχρωμα αστεράτα μπισκοτάκια με Γιαούρτι και εμείς δεν σας χαλάμε ποτέ χατήρι! Αν θέλετε να τα φτιάξετε πάρτε μολύβι και χαρτί και συμπληρώστε τα υλικά! Αν θέλετε να δείτε λεπτομερώς και πάλι στην συνταγή μπορείτε στο παρακάτω βίντεο.

## **Υλικά:**

1/2 κιλό φαρίνα

200 γρ. γιαούρτι TOTAL

250 γρ. Μαργαρίνη

2 κουταλιές ζάχαρη άχνη

1 αυγό

λίγο αλάτι

χρώματα ζαχαροπλαστικής της επιλογής σας (εμείς χρησιμοποιήσαμε πράσινο, κόκκινο, μπλε και κίτρινο)

Σημείωση: Με την ποσότητα ζάχαρης που βάζουμε τα μπισκοτάκια γίνονται “άγλυκα” και είναι ιδανικά για να συνοδέψουν ακόμα και κάτι αλμυρό. Μπορείτε επίσης να τα αλείψετε με λίγη μαρμελάδα! □



## **Εκτέλεση:**

Λιώνεις το βούτυρο , το βάζεις σε ένα μπολ , προσθέτεις ένα μέρος της φαρίνας κοσκινισμένο και ανακατεύεις. Βάζεις το αυγό και το γιαούρτι και ανακατεύεις. Προσθέτεις λίγο αλάτι , τη ζάχαρη και κοσκινίζεις το υπόλοιπο αλεύρι. Το ζυμώνεις και το αφήνεις λίγο να ξεκουραστεί στο ψυγείο. Στη συνέχεια χωρίζεις το ζυμάρι και προσθέτεις τα χρώματα που θέλεις. Πλάθεις σε ότι σχέδιο

θέλεις και τα ψήνεις στους 190 βαθμούς για 10 λεπτά.

