

## Tips για τέλεια κουλουράκια / μπισκότα



Τα σπιτικά μπισκότα είναι μια ολόκληρη ιστορία από μόνα τους. Νόστιμη ιστορία, γεμάτη μυρωδιές και γεύση. Τα κουλουράκια είναι μια τόσο γλυκιά διαδικασία, που πραγματικά χάνεις αν δεν έχεις δοκιμάσει να κάνεις στο σπίτι. Μάλιστα στην διαδικασία μπορεί να σε βοηθήσουν και τα παιδιά, οι φίλοι, ο σύντροφος και με αυτό τον τρόπο να βρείτε μια αφορμή για να κάνετε κάτι παρέα. Αν θέλεις να μάθεις να κάνεις τα δικά σου μπισκότα έτσι όπως τα θέλεις θα πρέπει να μάθεις 4-5 tips που θα σε βοηθήσουν στην εύκολη και γρήγορη παρασκευή τους!

### **TIPS:**

- 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.
- Αν θέλεις η υφή του μπισκότου σου να μοιάζει με brownies λιώσε το βούτυρο.



- Μην βάζεις τα μπισκότα σε βουτυρωμένη λαμαρίνα. Θα απλώσουν και θα γίνουν πολύ λιπαρά. Προτίμησε μια λαδόκολλα ή ένα φύλλο σιλικόνης.
- Μόλις ψηθούν τα μπισκότα μετέφερε τα άμεσα σε μια λαμαρίνα για να μην νοτίσουν .
- Ένα καλό μυστικό είναι να χρησιμοποιήσεις μπέικιν πάουντερ η ζύμη θα γίνει πιο τριφτή και τα μπισκότα σου πιο αφράτα.

Αν θέλεις να δεις τέλειες συνταγές μπισκότων πάτησε κλικ παρακάτω:

[Μπισκοτάκια Τσαγιού με TUVUNU](#)

[Απλά μπισκότα](#)

[Μπισκότα με Κομματάκια Σοκολάτας](#)

[Τα πιο απλά μπισκότα](#)

[Χρωματιστά Μπισκότα με Γιαούρτι](#)

[Εύκολα Μπισκότα Πορτοκάλι](#)

[Μπισκότα με κομματάκια Σοκολάτας](#)

---