

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](#).



Κορμάκια (Ατομικός κορμός)



Ο κορμός είναι από τα πιο εύκολα και νόστιμα γλυκά που μπορείς να γευτείς στο σπίτι. Εμείς είπαμε να φτιάξουμε μικρούς, ατομικούς (!) κορμούς και τους ονομάσαμε κορμάκια! Είναι εύκολοι, γρήγοροι μα πάνω από όλα γευστικοί. Πάμε να ξεκινήσουμε την παρασκευή.

Υλικά:

250 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

40 γρ. σκούρο κακάο ζαχαροπλαστικής ΜΠΑΧΑΡ

20 σπιτικά μπισκότα

4 κουταλιές στέβια ISOSTEVIA

γκαναζ

125 γρ. σοκολάτα

100ml κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση:

Θρυμματίζεις τα μπισκότα και τα βάζεις σε ένα μπολ. Ρίχνεις μέσα τη στέβια και το κακάο. Στην συνέχεια ανακατεύεις το βούτυρο (που είναι σε θερμοκρασία δωματίου) με τα υπόλοιπα υλικά μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές μείγμα. Χωρίζεις το μείγμα και το βάζεις σε μικρές λαδόκολλες και τυλίγεις σαν να είναι καραμέλα. Το βάζεις στο ψυγείο για περίπου 2 ώρες ή στην κατάψυξη για λιγότερο. Όταν τα βγάλεις τα βουτάς στην γκαναζ (σοκολάτα και κρέμα γάλακτος) και από πάνω ρίχνεις λίγο τριμμένο φουντούκι.



INFO:

- Μια μέτρια σοκολάτα χωρίς ζάχαρη αλλά με άλλη γλυκαντική ουσία έχει περίπου 400 θερμίδες. Μια κανονική σοκολάτα μπορεί να φτάσει και τις 700.
- Μια πολύ καλή λύση για να μην τρώτε μεγάλες ποσότητες σοκολάτας είναι να απολαμβάνετε ένα ή δύο μικρά σοκολατάκια τη φορά.
- Κάπου διάβασα πως ο κόσμος λέει ξεμένει από κακάο. Ελπίζω να μην είναι αλήθεια γιατί αλλιώς δεν θα μπορούμε να καταναλώνουμε τόσο ωραίες και ενδιαφέρουσες συνταγές (προφορικό)
- Οι ποικιλίες του κακάο είναι πολλές και η κάθε μια έχει τα δικά της χαρακτηριστικά. Κάποιες φορές για να πετύχουν την τέλεια γεύση χρειάζεται να αναμείξουν τα κακάο μεταξύ τους.

Αν θέλεις να δεις τα νόστιμα μπισκότα με τα οποία φτιάχτηκαν τα κορμάκια δες [εδώ](#).



bletsas^{sr}
Επιχειρηματίας Μηνέτορας