

Μπισκότα γεμιστά με μήλο



Και επειδή τα μπισκότα είναι αγαπημένα και μάλιστα μπορείς να τα φτιάξεις εύκολα και γρήγορα είπαμε να σας κάνουμε μια ιδιαίτερη συνταγή γεμιστών μπισκότων με μήλα . Ιδανικό σνακ για εσάς, τα παιδιά σας και τους φίλους σας.

Υλικά:

½ κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

250γρ αλεύρι ολικής ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

150ml ηλιέλαιο

200ml χυμό μήλου

100γρ άχνη ζάχαρη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

1 μήλο

λίγη κανέλα ΜΠΑΧΑΡ

Για το σερβιρισμα

100γρ σοκολατα

μαρμελαδα σμεουρο

φυστικοβούτυρο

Εκτέλεση:

Βάζεις ηλιέλαιο, χυμό μήλου και κανέλα στο μπολ και προσθέτεις τη ζάχαρη άχνη. Βάζεις το αλεύρι και ζυμώνεις. Πλάθεις τα μπισκότα. Με ένα ποτήρι κόβεις σε στρόγγυλο σχήμα , και με ένα μικρό καπάκι κάνεις την τρυπούλα μέσα. Κόβεις το μήλο σε ροδέλες και βάζεις πάνω στα μισά μπισκότα

τα μήλα. Ψήνεις σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς. Αφού ψηθούν βάζεις φυστικοβούτυρο σε ένα μπισκότο και στο άλλο που έχει μήλο βάζεις μαρμελάδα και το κλείνεις σαν σάντουιτς. Από πάνω στολίζεις με λιωμένη σοκολάτα.



INFO:

- Όλα τα υλικά για τα μπισκότα θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μην χρησιμοποιείς ταψιά με ψηλά τοιχώματα για να ψήσεις τα μπισκότα σου. Η θερμότητα αντανακλάται σε αυτά και τα μπισκότα δεν ψήνονται σωστά.
- Αν θέλεις τα μπισκότα σου πιο αφράτα, βάλε τη ζύμη στο ψυγείο πριν το ψήσιμο.
- 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 .
- Χρησιμοποίησε μπέικιν πάουντερ. Η ζύμη θα γίνει πιο τριφτή και τα μπισκότα σου πιο αφράτα.



Αν θέλεις να δεις την δεύτερη συνταγή του επεισοδίου δεξ [εδώ](#).


