

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](#).



Cooking with YouTubers - Paliouras Bros - Απλά μπισκότα

Το να μαγειρεύω με ανθρώπους ευχάριστους είναι μάλλον από τα καλύτερα μου. Πόσο μάλλον όταν παράλληλα φτιάχνουμε για εσάς λαχταριστά και απλά μπισκότα! Για να φτιάξεις και εσύ τα πιο απλά μπισκότα ακολούθησε την συνταγή μας.

Απλά Μπισκότα

250 γρ. βούτυρο

500 γρ. αλεύρι Αφοι Κεραμάρη MANNA

200 γρ. άχνη ζάχαρη Αφοι Κεραμάρη MANNA

50 ml γάλα

Ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα

Εύσμα από πορτοκάλι και λεμόνι

Κομματάκια σοκολάτας και άλλα

Εκτέλεση:

Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα σκεύος. Βάζουμε σε ένα μπολ το λιωμένο αλεύρι και βάζουμε μέσα την ζάχαρη και το αλεύρι και ανακατεύουμε. Αφού φτιάξουμε τη ζύμη μας φτιάχνουμε τα κουλουράκια και προσθέτουμε μέσα ότι άλλο εμείς επιθυμούμε. Αν θέλεις τσέκαρε και το βίντεο για περισσότερες πληροφορίες!

Καλή επιτυχία!

<https://www.youtube.com/PaliourasBrothers>

[Paliouras Bros on Facebook](#)





