



# Χριστουγεννιάτικα μπισκότα

45 λεπτά

Χρόνος  
Εκτέλεσης

5

Μερίδες



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ανακατεύουμε με το χέρι μας το αλεύρι με το βούτυρο και στη συνέχεια προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά έως ότου γίνει μια αφράτη και μαλακή ζύμη.
- Σκεπάζουμε με μεμβράνη και τοποθετούμε την ζύμη μας για 15 λεπτά στο ψυγείο.
- Στην συνέχεια πασπαλίζουμε τον πάγκο εργασίας μας με λίγο αλεύρι χωρίζουμε την ζύμη και ανοίγουμε με τον πλάστη σε φύλλα πάχους περίπου 1 εκατοστό.
- Με την βοήθεια μερικών κουπ-πατ σχηματίζουμε τα σχέδια που θέλουμε
- Τοποθετούμε τα μπισκότα στην λαδόκολλα
- Χτυπάμε σε ένα μπολάκι το εβαπορέ με τον κρόκο και αλείφουμε τα μπισκότα μας
- Τέλος τα πασπαλίζουμε με την τρούφα Σε προθερμασμένο φούρνο ψήνουμε στους 180 βαθμούς στις αντιστάσεις για 12' .

## Συστατικά

- 250γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 125γρ βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν-πάουντερ
- 2 κουταλιές της σούπας γάλα εβαπορέ
- 2 κρόκοι αυγών
- 80γρ ζάχαρη
- Ξύσμα από 1/2 λεμόνι
- αλεύρι για το άνοιγμα

Για το άλειμμα των μπισκότων

- 1 κρόκο αυγού
- λίγο γάλα εβαπορέ

Για το ψήσιμο

- λαδόκολλα

Για την διακόσμηση

- τρούφες τις αρεσκειάς σας