



# Δαντελένια μπισκότα

30 λεπτά

Χρόνος  
Εκτέλεσης

12

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ρίχνουμε το γάλα και τη ζάχαρη σε ένα μπολ και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Ρίχνουμε και 1 πρέζα αλάτι. Προσθέτουμε και το αλεύρι και ανακατεύουμε.
- Χτυπάμε τα καρύδια μέχρι να χοντροκοπούν στο μούλτι.
- Τα ρίχνουμε μέσα στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε. Σκεπάζουμε με μία μεμβράνη και βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο για τουλάχιστον 3-4 ώρες να σφίξει η ζύμη.
- Προσαρμόζουμε τη σχάρα σε μεσαία θέση στον φούρνο και τον προθερμαίνουμε στους 160° C στον αέρα.
- Στρώνουμε 2 ταψιά με λαδόκολλα.
- Σε κάθε ταψί χωράνε 6 μπισκότα γιατί γίνονται απλωτά και λεπτά. Για το κάθε ένα βάζουμε 1 κ.γ. από τη ζύμη. Με τη βοήθεια του κουταλιού τους δίνουμε σχήμα στρογγυλό και προσέχουμε ώστε να απέχουν μεταξύ τους 7-8 εκ. περίπου.
- Ψήνουμε 1 ταψί τη φορά μέχρι τα μπισκότα να πάρουν καφέ χρώμα και απλωσουν και να έχει αρχίσει το μείγμα να αφρίζει στις άκρες. Γυρνάμε 1 φορά το ταψί μέσα στο φούρνο στη μέση του ψησίματος ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα τα μπισκότα μας. Θα είναι έτοιμα σε 6-15 λεπτά αναλόγως τον φούρνο.
- Τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και να σταθεροποιηθούν για 1-2 λεπτά. Τα μεταφέρουμε σε μία σχάρα με τη λαδόκολλα.
- Τους δίνουμε το σχήμα που επιθυμούμε με τον παρακάτω τρόπο:
- Μόλις κρυώσουν παίρνουμε μία μεταλλική σπάτουλα ή τον πλάστη και τη βάζουμε κάτω από το μπισκότο. Αν δεν σπάσει το μπισκότο, τότε μπορούμε να το μετακινήσουμε. Για να τους δώσουμε σχήμα καμπυλωτό τότε βάζουμε το μπισκότο στη βάση ενός πλάστη.
- Για να τα διακοσμήσουμε, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε σοκολάτα που την έχουμε λιώσει σε μπεν μαρί ή στον φούρνο μικροκυμάτων για 1 λεπτό σε μπολ που έχουμε σκεπάσει με μεμβράνη.

## Συστατικά

- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 210 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 170 γρ. καρύδια
- 60 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 150 ml γάλα
- 1 πρέζα αλάτι
- κουβερτούρα, για το σερβίρισμα

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

356 Θερμίδες (kcal)	24.5 Λιπαρά (γρ.)	10.5 Κορ.Λίπη (γρ.)	29.7 Υδατ/κες (γρ.)
18%	35%	52%	11%
26.0 Σάκχαρα (γρ.)	3.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.06 Αλάτι (γρ.)
29%	7%	4%	1%