



Κουλουράκια γεμιστά με μαρμελάδα

20'Χρόνος
Εκτέλεσης**2 ώρες'**Χρόνος
Αναμονής**15'**Χρόνος
Ψησίματος**12-15**

Μερίδες

1Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Περνάμε από σίτα το αλεύρι με το μπέικιν και τα κρατάμε σε ένα μπολ.
- Χτυπάμε όλα τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο του μίξερ με το σύρμα πολύ καλά μέχρι να αφρατέψει πολύ καλά το μείγμα.
- Αφαιρούμε από το μίξερ και με μία πλαστική κουτάλα μαζεύουμε τα υπολείμματα που τυχόν υπάρχουν στα τοιχώματα. Χτυπάμε για 1-2 λεπτά ακόμα και στο τέλος προσθέτουμε το αλεύρι ανακατεύοντας για λίγο.
- Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη.
- Βάζουμε τη ζύμη στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες.
- Αφαιρούμε από το ψυγείο και απλώνουμε τη ζύμη με τη βοήθεια ενός πλάστη αφού την έχουμε βάλει ανάμεσα από 2 λαδόκολλες και αφού την πασπαλίσουμε με αρκετό αλεύρι για να μη μας κολλήσει.
- Το φύλλο πρέπει να έχει πάχος 3-4 χιλιοστά.
- Παίρνουμε 2 τσέρκια με διάμετρο 6 εκ. και 4 εκ. αντίστοιχα.
- Χωρίζουμε τη ζύμη στα 2 και κάνουμε με το τσέρκι των 6 εκ. δίσκους στη μισή ζύμη (οι οποίοι θα είναι οι πάτοι από τα μπισκότα μας).
- Με την άλλη μισή ζύμη κάνουμε δίσκους με το τσέρκι διαμέτρου 6 εκ. και σε κάθε δίσκο κάνουμε τρύπα με το τσέρκι διαμέτρου 4 εκ.
- Απλώνουμε τα μπισκότα μας σε λαδόκολλα.
- Στο τέλος τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170^o C στον αέρα για 13-15 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσουν καλά και μετά γεμίζουμε τα κουλουράκια [με μαρμελάδα της αρεσκείας μας!](#)

Tip

Το μυστικό για όλα τα κουλούρια που έχουν βούτυρο και ζάχαρη είναι να τα χτυπάμε καλά στην αρχή και να τα αφρατεύουμε.. Όσο καλύτερα τα χτυπάμε στο μίξερ τόσο πιο καλά γίνονται!

Συστατικά

Για τα κουλουράκια

- 160 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 110 γρ. τυρί κρέμα
- 1 αυγό
- χυμό και ξύσμα από 1 λεμόνι
- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 3 γρ. μπέικιν πάουντερ

Για τη γέμιση

- [μαρμελάδα](#)
- Ξηροί καρποί, ψιλοκομμένοι (προαιρετικά)

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

181 Θερμίδες (kcal)	13.7 Λιπαρά (γρ.)	8.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	13.1 Υδατ/κες (γρ.)
9%	20%	43%	5%
13.0 Σάκχαρα (γρ.)	1.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.2 Αλάτι (γρ.)
14%	2%	0%	3%