



Μαλακά μπισκότα με γέμιση

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

30''

Χρόνος
Αναμονής

50'

Χρόνος
Ψησίματος

15

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα cookies

- Τοποθετούμε τη σάρα στη μέση του φούρνου και προθερμαίνουμε στους 180° C στον αέρα.
- Τοποθετούμε σε 5 μεγάλα ταψιά του φούρνου 5 κομμάτια λαδόκολλας.
- Χρησιμοποιούμε το ηλεκτρικό μίξερ βάζοντας του το σύρμα και χτυπάμε σε υψηλή ταχύτητα τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψει για 4-5 λεπτά. Θέλουμε να αφρατέψει τελείως η μαργαρίνη. Προσθέτουμε τους 2 κρόκους έναν έναν περιμένοντας να απορροφηθεί ο πρώτος κρόκος αφου ρίχνουμε τον άλλον. Έπειτα ρίχνουμε και 1 κ.γ. σιρόπι βανίλιας.
- Σε ένα μεγάλο μπολ κοσκινίζουμε και ανακατεύουμε το κακάο, το μπέικιν, τη σόδα και το αλεύρι.
- Προσθέτουμε στο μίξερ, 3 κ.σ. από το μείγμα με το αλεύρι και όλο το γάλα χτυπώντας μέχρι να ανακατευτούν καλά. Θα σας φανεί σαν να έχει κόψει το μείγμα αλλά μη το φοβηθείτε.
- Προσθέτουμε άλλες 3 και συνεχίζουμε το χτύπημα. Ρίχνουμε το μείγμα με το αλεύρι σταδιακά για να μη μας σβολιάσει το βούτυρο και να διαλυθεί τελείως. Ρίχνουμε και το υπόλοιπο αλεύρι και χτυπάμε για λίγο με το μίξερ, βγάζουμε το μπολ και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με μία πλαστική σπάτουλα.
- Με τη βοήθεια ενός κορνέ ρίχνουμε τη ζύμη μας δημιουργώντας στρογγυλά κομμάτια και απέχοντας το ένα από το άλλο περίπου 7 εκ. (το κάθε ταψί θα πρέπει να έχει 6 μπισκότα).
- Ψήνουμε ένα ταψί τη φορά για 8-10 λεπτά μέχρι τα μπισκότα να έχουν φουσκώσει ελαφρά και να έχουν απλωθεί καλά αλλά να είναι μαλακά.
- Τα αφήνουμε να κρυώσουν στα ταψιά για 10 λεπτά. Προσεχτικά τα μεταφέρουμε στη σάρα για να κρυώσουν εντελώς.
- Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με την υπόλοιπη ζύμη για μπισκότα. Συνολικά θα χρειαστούμε 5 ταψιά.

Για τη γέμιση βανίλιας

- Χτυπάμε στο μίξερ, το βούτυρο με το τυρί κρέμα.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη και τη βανίλια και χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει πολύ το μείγμα, περίπου 2-3 λεπτά. Βάζουμε τη γέμιση στο ψυγείο για μισή ώρα μέχρι να σφίξει.

Για τη γέμιση λεμόνι

- Χτυπάμε στο μίξερ, το βούτυρο με το τυρί κρέμα.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη, τη βανίλια, το ξύσμα και άρωμα από το λεμόνι και χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει πολύ το μείγμα, περίπου 2-3 λεπτά. Βάζουμε τη γέμιση στο ψυγείο για μισή ώρα μέχρι να σφίξει.

Για τη γέμιση σοκολάτας

- Ανακατεύουμε στο μίξερ με το φτερό την άχνη ζάχαρη με το κακάο και ρίχνουμε το βούτυρο σε κομματάκια. Προσοχή σε χαμηλή ταχύτητα!!
- Προσθέτουμε τη βανίλια και σιγά σιγά την κρέμα μέχρι να γίνει ένα γλάσο που να μπορούμε να το απλώσουμε αλλά να κρατάει την υφή του (αν αραιώσει πολύ το γλάσο,

Συστατικά

Για τα μπισκότα

- 240 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 5 κ.σ. κακάο, σκόνη
- 1 1/8 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 120 γρ. μαργαρίνη, σε θερμοκρασία δωματίου
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 κρόκους
- 1 κ.γ. [εγχύλισμα βανίλιας](#)
- 250 γρ. γάλα, 3,5%

Για τη γέμιση βανίλιας

- 500 γρ. τυρί κρέμα
- 120 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 λοβούς βανίλιας

Για τη γέμιση λεμόνι

- 500 γρ. τυρί κρέμα
- 120 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 λοβούς βανίλιας
- Ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1/2 κ.γ. λεμόνι, το άρωμα

Για τη γέμιση σοκολάτα

- 450 γρ. ζάχαρη άχνη
- 110 γρ. βούτυρο
- 250 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 2 κ.γ. [εγχύλισμα βανίλιας](#)
- 120 γρ. κακάο

Για τη γέμιση κανέλα

- 400 γρ. τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 50 γρ. μέλι
- 20 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.γ. κανέλα, σκόνη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

441 Θερμίδες (kcal)	20.0 Λιπαρά (γρ.)	11.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	58.0 Υδατ/κες (γρ.)
22%	29%	55%	22%
44.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	5.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.46 Αλάτι (γρ.)
49%	11%	21%	8%

το βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά να σφίξει και στη συνέχεια το χρησιμοποιούμε).

Για τη γέμιση κανέλας

- Χτυπάμε στο μίξερ το τυρί κρέμα μαζί με το βούτυρο μέχρι το μείγμα να μην έχει μέσα κομματάκια από το βούτυρο (απαραίτητο είναι να βρίσκονται και τα 2 υλικά σε θερμοκρασία δωματίου).
- Ενώ χτυπάμε, προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη και στη συνέχεια το μέλι και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Εάν το μείγμα είναι πολύ μαλακό, βάζουμε 30 λεπτά στο ψυγείο για να σφίξει.

Συναρμολόγηση

- Σε ένα κορνέ βάζουμε μέσα όποια γέμιση έχουμε επιλέξει να φτιάξουμε.
- Γεμίζουμε τα μισά μπισκότα με το μείγμα και καπακώνουμε με τα υπόλοιπα μισά μπισκότα.