



Μπισκότα αποκριάτικες μάσκες

40'

Χρόνος
Εκτέλεσης

30''

Χρόνος
Αναμονής

30'

Χρόνος
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, την άχνη, το βούτυρο κομμένο σε κυβάκια, αλάτι, τη βανίλια και τρίβουμε με τα χέρια μας μέχρι να πάρει το μείγμα μας την υφή βρεγμένης άμμου.
- Πλάθουμε καλά με τα χέρια μας ώστε να γίνει μια σφιχτή ζύμη.
- Απλώνουμε αλεύρι στον πάγκο εργασίας μας και τοποθετούμε πάνω τη ζύμη. Πασπαλίζουμε και τη ζύμη με αλεύρι και ανοίγουμε με έναν πλάστη μέχρι να έχει η ζύμη μας 0,5 εκ πάχος. Εναλλακτικά, πλάθουμε ανάμεσα από δύο λαδόκολλες αφού έχουμε πασπαλίσει με αλεύρι.
- Σχεδιάζουμε ένα πατρόν μάσκας, το βάζουμε πάνω στη ζύμη, και κόβουμε με ένα μαχαίρι. Αν δυσκολευόμαστε μπορούμε να βάλουμε τη ζύμη στο ψυγείο.
- Απλώνουμε τον αραιωμένο κρόκο και τοποθετούμε στο κέντρο ένα καλαμάκι από σουβλάκι. Τοποθετούμε από πάνω άλλη μια ζύμη με σχήμα μάσκας και πιέζουμε ελαφρά ώστε να κολλήσουν μεταξύ τους και να μείνει σταθερό το καλαμάκι.
- Μεταφέρουμε σε [ταψιά](#) με λαδόκολλα και βάζουμε στην κατάψυξη για 30 λεπτά.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Ψήνουμε για 15-18 λεπτά και αφήνουμε να κρυσώσουν.
- Βουτάμε τη μια πλευρά της μάσκας στη λιωμένη κουβερτούρα ή στη λευκή κουβερτούρα. Στολίζουμε με τη χρυσόσκονη ή τα ζαχαρωτά και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 300 γρ. αλεύρι μαλακό
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 250 γρ. βούτυρο, παγωμένο
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- αλεύρι γ.ο.χ., για το άνοιγμα της ζύμης
- 1 κρόκο, αραιωμένο με 1 κ.σ. νερό

Για τη σύνθεση

- 100 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- 100 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη

Για το σερβίρισμα

- βρώσιμη χρυσόσκονη
- ζαχαρωτά, της αρεσκείας μας

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

458 Θερμίδες (kcal)	29.0 Λιπαρά (γρ.)	18.0 Κορ. Λίπη (γρ.)	44.0 Υδατ/κες (γρ.)
23%	41%	90%	17%
18.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.1 Αλάτι (γρ.)
20%	11%	8%	2%