



Μπισκότα banoffee

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

1 ώρα'
Χρόνος
Αναμονής

10'
Χρόνος
Ψησίματος

20
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

- 270 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 3 γρ. αλάτι
- 300 γρ. αλεύρι μαλακό
- 1 βανίλια σε σκόνη
- 1/2 κ.σ. κανέλα, σκόνη

Για τη γέμιση

- 400 γρ. [dulce de leche](#)
- ζάχαρη άχνη, για το πασπάλισμα
- 100 γρ. κουβερτούρα, πολύ ψυλοκομμένη

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια ή στο μίξερ με το φτερό και τα χτυπάμε μέχρι μόλις να σχηματιστεί η ζύμη. Μιας και θέλουμε τα κουλουράκια μας να είναι όσο πιο τραγανά γίνεται, δεν ανακατεύουμε τη ζύμη για πολύ ώρα. Επίσης αυτός είναι ο λόγος που χρησιμοποιούμε αλεύρι μαλακό που δεν έχει πολύ γλουτένη.
- Αφαιρούμε τη ζύμη από το μπολ, την κάνουμε μία μπάλα, την τυλίγουμε με μία μεμβράνη και την βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα για να σφίξει η ζύμη και να μπορέσουμε να την ανοίξουμε σε φύλλο.
- Μετά από μία ώρα προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα. Απλώνουμε στον πάγκο μια λαδόκολλα ρίχνουμε αλεύρι και τοποθετούμε τη ζύμη. Από πάνω ρίχνουμε άλλο λίγο αλεύρι και καλύπτουμε πάλι με λαδόκολλα. Με τη βοήθεια ενός πλάστη ανοίγουμε τη ζύμη σε πάχος 3 χιλιοστών, αφαιρούμε τη λαδόκολλα που βρίσκεται από πάνω και μετά με ένα κουπάτ κόβουμε μπισκοτάκια διαμέτρου 5-6 εκατοστών. Αν δεν έχουμε κουπάτ χρησιμοποιούμε ένα φλιτζάνι του τσαγιού για να κόψουμε τη ζύμη μας.
- Παίρνουμε 2 ταψιά, τοποθετούμε τις λαδόκολλες στον πάτο και βάζουμε τα μπισκότα σε μικρή απόσταση μεταξύ τους και τα ψήνουμε στον αέρα για 8-10 λεπτά. Αν βάλουμε και τα 2 ταψιά μαζί στον φούρνο, στη μέση περίπου του ψησίματος αλλάζουμε θέση τα ταψιά, και γυρίζουμε τη μέσα πλευρά από έξω έτσι ώστε να ψήνονται όσο το δυνατό πιο ομοιόμορφα. Τα κουλουράκια πρέπει να πάρουν ένα όμορφο χρυσαφί χρώμα αλλά να μην περιμένουμε να είναι σκληρά όταν βγουν από τον φούρνο. Τα αφήνουμε να κρυσώσουν καλά για 5 λεπτά μόλις βγουν από τον φούρνο να ξεκουραστούν και μετά τα αφήνουμε πάνω στη σχάρα να κρυσώσουν τελείως.
- Έχουμε ετοιμάσει το [dulce de leche](#).
- Ρίχνουμε το [dulce de leche](#) σε ένα μπολ και την κουβερτούρα και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι και βάζουμε το μείγμα σε μία σακούλα ζαχαροπλαστικής βάζουμε μία μικρή ποσότητα πάνω σε ένα κουλουράκι από τη μεριά που ήταν στο ταψί. Σκεπάζουμε με ένα άλλο κουλουράκι. Πιέζουμε λίγο να πάει παντού και το τρώμε. Αν θέλουμε μπορούμε να τα διακοσμήσουμε με λίγη άχνη ζάχαρη.

Tip

Μπορείτε να βρείτε έτοιμα καραμελωμένα ζαχαρούχα γάλατα σε μεγάλα σούπερ μάρκετ της αγοράς έτσι ώστε να αποφύγετε τη διαδικασία του καραμελώματος!