



# Μπισκότα γεμιστά με κρέμα φράουλας και λευκή σοκολάτα

25'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

60''

Χρόνος  
Αναμονής

25'

Χρόνος  
Ψησίματος

20

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας

## Συστατικά

Υλικά για 40 μπισκοτάκια (20 γεμιστά)  
Για τα μπισκότα

- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 170 γρ. αμύγδαλα, χωρίς φλούδα
- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 200 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 40 γρ. φουντούκια, καβουρδισμένα
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη γέμιση

- 100 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη
- 50 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. [μαρμελάδα φράουλα](#)

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

312 Θερμίδες (kcal)	18.0 Λιπαρά (γρ.)	8.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	31.0 Υδατ/κες (γρ.)
16%	26%	40%	12%
22.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.4 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.07 Αλάτι (γρ.)
24%	9%	10%	1%

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια χτυπάμε τα αμύγδαλα και τα φουντούκια με τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν σκόνη.
- Προσθέτουμε το αλεύρι και συνεχίζουμε να χτυπάμε για μερικά δευτερόλεπτα ακόμα.
- Τέλος προσθέτουμε μία πρέζα αλάτι και το βούτυρο και χτυπάμε για μερικά δευτερόλεπτα, ίσα ίσα μέχρι να πάρουμε μία μαλακή ζύμη.
- Αφαιρούμε τη ζύμη από το πολυμηχάνημα και τη βάζουμε σε ένα μπολ το οποίο σκεπάζουμε.
- Αφήνουμε τη ζύμη να παγώσει στο ψυγείο για 1 ώρα τουλάχιστον.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Κάνουμε μπαλάκια από τη ζύμη μεγέθους μικρού καρυδιού και τα βάζουμε σε ταψάκια τα οποία έχουμε στρώσει με λαδόκολλα. Τοποθετούμε τα ζυμαράκια μας σε απόσταση περίπου 5 εκ. το ένα από το άλλο γιατί απλώνουν ελαφρά.
- Ψήνουμε για 20-25 λεπτά μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσαφί χρώμα.
- Αφήνουμε να κρυσώσουν πάνω σε μία σχάρα.
- Αν ο φούρνος μας λειτουργεί με αέρα θα μπορούσαμε να ψήνουμε 2 ταψιά ταυτόχρονα.
- Στη μέση του χρόνου ψησίματος κάνουμε εναλλαγή των ταψιών και καλό είναι να τα γυρνάμε κιόλας το μέσα έξω ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα.
- Αν δεν έχουμε αέρα στο φούρνο καλό είναι τα ταψάκια με τα έτοιμα ζυμαράκια επάνω τους να τα κρατάμε στο ψυγείο.

Για τη γέμιση

- Λιώνουμε τη σοκολάτα σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά μαζί με το βούτυρο.
- Περνάμε τη [μαρμελάδα](#) από το μούλτι αν έχει κομματάκια και την ανακατεύουμε και αυτή στο μείγμα με τη σοκολάτα.
- Αν θέλουμε μπορούμε να βάλουμε και λίγο χρώμα ζαχαροπλαστικής.
- Αφήνουμε μερικές ώρες να παγώσει το μείγμα στο ψυγείο και το βάζουμε ανάμεσα στα μπισκότα.