



Παιδικά μπισκότα χάρακας

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

1 ώρα'

Χρόνος
Αναμονής

15'

Χρόνος
Ψησίματος

12-14

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα μπισκότα

- Βάζουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια ή στο μίξερ με το φτερό και τα χτυπάμε μέχρι να σχηματιστεί η ζύμη. Θέλουμε τα κουλουράκια μας να είναι όσο πιο τραγανά γίνεται οπότε δε χτυπάμε τα υλικά για πολλή ώρα. Επίσης, για αυτόν τον λόγο χρησιμοποιούμε αλεύρι μαλακό το οποίο δεν έχει πολλή γλουτένη.
- Αφαιρούμε τη ζύμη από το μπολ, την πλάθουμε σε μπάλα, την τυλίγουμε με μια μεμβράνη, και την τοποθετούμε στο ψυγείο για 1 ώρα ώστε να σφίξει και να μπορέσουμε να την ανοίξουμε σε φύλλο.
- Αφαιρούμε τη ζύμη από το ψυγείο.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150° C στον αέρα.
- Απλώνουμε στον πάγκο εργασίας μια λαδόκολλα, την πασπαλίζουμε με αλεύρι, και τοποθετούμε από πάνω τη ζύμη.
- Πασπαλίζουμε τη ζύμη με ακόμα λίγο αλεύρι και καλύπτουμε με μια δεύτερη λαδόκολλα.
- Με τη βοήθεια ενός πλάστη ανοίγουμε τη ζύμη σε πάχος 3 χιλ., αφαιρούμε τη λαδόκολλα που βρίσκεται από πάνω και μετά με ένα μαχαίρι κόβουμε μπισκοτάκια διαστάσεων 3x10 εκ. Τα μεταφέρουμε σε ένα [ταψί](#) μαζί με τη λαδόκολλα.
- Ψήνουμε για 15 λεπτά.
- Εάν χρειάζονται διόρθωση στις πλευρές τους, ξύνουμε τα μπισκότα προσεκτικά χωρίς να σπάσουν σε έναν τρίφητη, ώστε να γίνουν λεία και να πάρουν το σχήμα που θέλουμε.

Για το γλάσο

- Στον κάδο του μίξερ με το σύρμα χτυπάμε τα ασπράδια αλλά πριν σφίξουν ρίχνουμε τη ζάχαρη, τον χυμό λεμονιού, και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να έχουμε μια σφιχτή και λαμπερή μαρέγκα.
- Προσθέτουμε το νερό και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να έχουμε ένα υδαρές γλάσο.
- Προσθέτουμε το [κίτρινο χρώμα ζαχαροπλαστικής](#) και χτυπάμε μέχρι το γλάσο να έχει ένα ομοιόμορφο χρώμα.
- Απλώνουμε το γλάσο με ένα κουτάλι ή μια μικρή σπάτουλα πάνω στα μπισκότα και μόλις κρυώσει σχηματίζουμε τον χάρακα με ένα μαύρο στυλό ζαχαροπλαστικής.
- Διακοσμούμε με τις καρδούλες και τα ματάκια.

Συστατικά

Για τα μπισκότα

- 140 γρ. βούτυρο, παγωμένο
- 50 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 150 γρ. αλεύρι μαλακό
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 1 κ.γ. κανέλα, σε σκόνη

Για το γλάσο

- 2 ασπράδια
- 480 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1 κ.γ. νερό
- 1/2 κ.γ. [κίτρινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)

Για τη διακόσμηση

- [κας-κας καρδούλες](#)
- κουφέτα, σοκολάτας ματάκια

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

269 Θερμίδες (kcal)	8.4 Λιπαρά (γρ.)	5.3 Κορ.Λίπη (γρ.)	46.0 Υδατ/κες (γρ.)
13%	12%	27%	18%
38.0 Σάκχαρα (γρ.)	1.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.5 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.12 Αλάτι (γρ.)
42%	3%	2%	2%