



Πτι φουρ βουτήματα

25'
Χρόνος
Εκτέλεσης

15'
Χρόνος
Ψησίματος

10-12
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο, το αλεύρι, την άχνη, το κορν φλάουρ, τη βανίλια, το κάρδαμο, τα φουντούκια και ανακατεύουμε με τα χέρια μας μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη. Ιδανικά θα χρειαστεί να φοράμε γάντια.
- Μεταφέρουμε σε [σακούλα ζαχαροπλαστικής](#) και σχηματίζουμε 24 μπισκότα 5-6 εκ. σε ταψί με λαδόκολλα.
- Ψήνουμε για 12-15 λεπτά. Αφήνουμε να κρυσώσουν.
- Βάζουμε τη μαρμελάδα σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής και μοιράζουμε στα μισά μπισκότα.
- Καλύπτουμε με τα άλλα μισά και βουτάμε μέχρι τη μέση σε μπολ με τη λιωμένη κουβερτούρα.
- Αφήνουμε να σταθεροποιηθεί και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 75 γρ. ζάχαρη άχνη
- 50 γρ. κορν φλάουρ
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 60 γρ. φουντούκια, τριμμένα, προαιρετικά
- 1/4 κ.γ. κάρδαμο (κακουλέ), προαιρετικά

Για τη σύνθεση

- 150 γρ. κουβερτούρα 65%, λιωμένη για την επικάλυψη
- 150 γρ. μαρμελάδα πορτοκάλι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

410 Θερμίδες (kcal)	26.0 Λιπαρά (γρ.)	14.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	39.0 Υδατ/κες (γρ.)
21%	37%	70%	15%
17.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.04 Αλάτι (γρ.)
19%	8%	9%	1%