



Σοκολατένια γεμιστά μπισκότα με κρέμα

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

10'
Χρόνος
Ψησίματος

30
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

Για τα μπισκότα

- 45 γρ. κακάο
- 160 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 1/4 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 140 γρ. βούτυρο, κομμένο σε κύβους (παγωμένο)
- 1 αβγό

Για τη γέμιση

- 50 γρ. μαργαρίνη
- 55 γρ. βούτυρο
- 240 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 βανιλίνη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα μπισκότα

- Στην κουζινομηχανή με τα μαχαίρια χτυπάμε όλα τα υλικά, εκτός από το βούτυρο και το αυγό, μέχρι να ανακατευτούν καλά. Μετά ρίχνουμε το βούτυρο και καθώς χτυπάμε ρίχνουμε και το αυγό. Συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να γίνει μια μπάλα. Τη χωρίζουμε στα 4 και τη βάζουμε στο ψυγείο σκεπάζοντας το κάθε τέταρτο με μεμβράνη για 1 ώρα, για να σφίξει η ζύμη.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα. Βάζουμε λαδόκολλα σε δύο ταψιά. Πλάθουμε με λίγο υγρά χέρια μικρά μπαλάκια από τη ζύμη διαμέτρου 2 εκ. ΟΧΙ μεγαλύτερα γιατί απλώνουν πολύ. Τα πλαταίνουμε λίγο και τα βάζουμε στο ταψί σε αρκετή απόσταση το ένα από το άλλο. Αν χωρίσαμε τη ζύμη στα 4 τότε κάθε τέταρτο θα μπει σε ένα ταψί με λαδόκολλα σαν μπαλάκια.
- Ετοιμάζουμε 2 ταψιά και τα ψήνουμε για 8-9 λεπτά. Έχουμε έτοιμα τα υπόλοιπα μπαλάκια και μόλις βγουν τα πρώτα βάζουμε τα δεύτερα. Ενδιάμεσα ετοιμάζουμε και τη γέμιση.

Για τη γέμιση

- Στο μίξερ με το "φτερό" χτυπάμε το βούτυρο με τη μαργαρίνη, τις βανίλιες και τη ζάχαρη για 2-3 λεπτά μέχρι να αφρατέψει καλά. Το βάζουμε σε κορνέ και γεμίζουμε τα μπισκότα βάζοντας λίγη στη μέση του μπισκότου και με το άλλο μπισκότο το πιέζουμε ελαφρά να απλωθεί.

Tip

Διατηρούνται εκτός ψυγείου για 3 μέρες!

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

150 Θερμίδες (kcal)	6.7 Λιπαρά (γρ.)	3.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	21.0 Υδατ/κες (γρ.)
8%	10%	19%	8%
17.0 Σάκχαρα (γρ.)	1.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.7 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.15 Αλάτι (γρ.)
19%	2%	3%	3%