



Σοκολατένια μπισκότα με δεντρολίβανο

2 ώρες
Χρόνος
Εκτέλεσης

30
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Περνάμε την άχνη ζάχαρη μαζί με το δεντρολίβανο στο μούλι μέχρι η ζάχαρη να πάρει ελαφρύ πράσινο χρώμα και να αρωματιστεί.
- Ανακατεύουμε τη ζάχαρη με το κακάο και τα περνάμε από σίτα ώστε να αφαιρέσουμε αν υπάρχουν κομματάκια από το δεντρολίβανο που δεν κόπηκε σωστά.
- Στο μίξερ αφρατεύουμε με το φτερό το βούτυρο με τη ζάχαρη και το αλάτι.
- Τέλος προσθέτουμε σιγά-σιγά το μείγμα αλευριού. Ανακατεύουμε όσο το δυνατόν λιγότερο για να μην σφίξει πολύ η ζύμη.
- Κάνουμε τη ζύμη μια μπάλα και μετά την πιέζουμε και της δίνουμε τη μορφή δίσκου.
- Τυλίγουμε με μία μεμβράνη και τη βάζουμε στην κατάψυξη για 20-30 λεπτά.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.
- Με τη βοήθεια του πλάστη και ελάχιστου αλευριού ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο πάχους 3-4 χιλιοστών.
- Με τη βοήθεια στρογγυλού κουπ-πατ διαμέτρου 4 εκ. (ή με ένα ποτήρι με την ίδια διάσταση) «κόβουμε» μπισκότα τα οποία τα βάζουμε σε ταψί που το έχουμε καλύψει με λαδόκολλα. Θα χρειαστούμε παραπάνω από ένα ταψί (2 ή 3) .
- Ψήνουμε για 10 λεπτά.
- Αφαιρούμε από το ταψί και αφήνουμε σε μία σχάρα να κρυώσουν.

Για την επικάλυψη

- Βάζουμε τη σοκολάτα πολύ ψιλοκομμένη μαζί με το λάδι σε ένα μπολ. Σκεπάζουμε με λαδόκολλα και λιώνουμε στα μικροκύματα, στο δυνατό, θερμαίνοντας στην αρχή για 1 λεπτό και μετά για διαστήματα των 10 δευτερολέπτων ανακατεύοντας καλά μετά από κάθε ζέσταμα. Αλλιώς μπορούμε να λιώσουμε τη σοκολάτα σε ένα μπεν μαρί.
- Όταν έχει λιώσει η σοκολάτα ανακατεύουμε μέσα το αιθέριο έλαιο δεντρολίβανου.
- ΠΡΟΣΟΧΗ! Το αιθέριο έλαιο έχει πολύ δυνατή γεύση και θα χρειαστεί να βάλετε λίγο. Βάλτε 2-3 σταγόνες πρώτα για να πάρετε μια ιδέα και αφού δοκιμάσετε προσθέστε κι άλλο, δοκιμάζοντας πάντα.
- Βουτάμε κάθε μπισκότο στη σοκολάτα και αφήνουμε να κρυώσουν αφού καλυφθούν καλά πάνω σε μια λαδόκολλα.
- Κρυώνουμε στο ψυγείο για πιο γρήγορα.
- Διατηρούνται για μια εβδομάδα στο ψυγείο ή για 2 μήνες στην κατάψυξη.

Συστατικά

Για τα μπισκότα

- 110 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.γ. δεντρολίβανο, φρέσκα φύλλα του
- 120 γρ. κακάο
- 250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 3/4 κ.γ. αλάτι
- 180 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

Για την επικάλυψη

- 300 γρ. κουβερτούρα
- 1 κ.γ. ηλιέλαιο
- 1/3 κ.γ. δεντρολίβανο, σε αιθέριο έλαιο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

166 Θερμίδες (kcal)	12.0 Λιπαρά (γρ.)	7.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	10.9 Υδατ/κες (γρ.)
8%	17%	37%	4%
6.6 Σάκχαρα (γρ.)	2.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.14 Αλάτι (γρ.)
7%	5%	11%	2%