



Τα πιο δροσερά μπισκότα λεμονιού

20 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

5

Μερίδες



Συστατικά

- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 γρ. άχνη ζάχαρη
- 125 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- Ξύσμα από 2 λεμόνια (για αυτούς που τους αρέσει πολύ το λεμόνι μπορούν να βάλουν και ξύσμα από 3 λεμόνια)
- 1/4 κ.γ. baking powder
- μία πρέζα αλάτι
- 1 αυγό

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μίξερ, ή σε ένα μπολ, χτυπάμε στην αρχή το βούτυρο με την άχνη ζάχαρη μέχρι να γίνουν αφράτα-αφράτα.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε όλα τα υλικά μας, με όποια σειρά θέλουμε, δεν έχει απολύτως καμία σημασία.
- Σταματάμε να χτυπάμε όταν πλέον το ζυμάρι μας έχει σχεδόν γίνει ομοιόμορφο και αρκετά μαλακό, όπως θα διαπιστώσετε. 2 ώρες στο ψυγείο μέχρι το ζυμάρι μας να σφίξει για να μπορούμε μετά εύκολα και γρήγορα να φτιάξουμε μπισκότα. Καλή ξεκούραση!!
- Μετά τις 2 ώρες το ζυμάρι είναι πάρα πολύ μαλακό, σε μια επιφάνεια βάζουμε λίγο αλεύρι, για να μην κολλήσει, και αρχίζουμε να το ανοίγουμε.
- Όταν το ανοίξουμε αρκετά για να δημιουργηθεί το σωστό πάχος για τα μπισκότα μας, παίρνουμε ένα καπάκι και φτιάχνουμε μπισκότα.
- Παίρνω ένα ταψί, βάζω λαδόκολλα από κάτω, και τοποθετώ τα μπισκότα μου σχετικά κοντά το ένα με το άλλο, δεν πρόκειται να φουσκώσουν άλλωστε.
- Πασπαλίζω με λίγη άχνη ζάχαρη, προαιρετικά.
- Εγώ έκανα το κλασικό σχέδιο, πήρα ένα πηρούνι και τρύπησα τα μπισκότα μου.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς και τα μπισκότα θα είναι έτοιμα σε 15 λεπτάκια