



# Τυχερά μπισκότα (Fortune Cookies)

**30'**Χρόνος  
Εκτέλεσης**7'**Χρόνος  
Ψησίματος**10-12**

Μερίδες

**1**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C στον αέρα. Απλώνουμε σε ένα ταψάκι μία λαδόκολλα και αφήνουμε στην άκρη.
- Σε έναν κάδο του μίξερ με το φτερό αφρατεύουμε τα ασπράδια με τη ζάχαρη σε μέτρια ταχύτητα για 2 λεπτά.
- Προσθέτουμε το αλεύρι, το αλάτι και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Προσθέτουμε το βούτυρο, την κρέμα γάλακτος και το εκχύλισμα και συνεχίζουμε το χτύπημα.
- Αφού ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά αφαιρούμε από τον κάδο. Το μείγμα μας μπορεί να φαίνεται κομμένο αλλά όταν ψηθεί θα δέσουν όλα τα υλικά μεταξύ τους.
- Παίρνουμε μία πλαστική παχιά επιφάνεια που δε χρειαζόμαστε και φτιάχνουμε ένα τετράγωνο καλούπι περίπου 8-10 εκ. (π.χ. καπάκι παγωτού, οικογενειακή συσκευασία γάλακτος). Θέλουμε η επιφάνεια που θα κόψουμε να μην είναι από χαρτί ή από χαρτόνι γιατί όταν θα απλώσουμε το μείγμα μας θα λιώσει το καλούπι μας.
- Βάζουμε σε ένα ίσιο ταψάκι μία λαδόκολλα και από πάνω το καλούπι μας.
- Απλώνουμε στη τετράγωνη τρύπα του καλουπιού μας 2 κουταλιές της σούπας και με μια σπατουλίτσα απλώνουμε ώστε να φτιάξουμε ένα τετράγωνο σχήμα με ελάχιστο πάχος. Σε κάθε λαδόκολλα φτιάχνουμε 2 μπισκοτάκια τη φορά και ψήνουμε μόνο 2 μπισκοτάκια τη φορά.
- Τα ψήνουμε για 6-7 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα οι άκρες του μπισκότου μας.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και με γρήγορες κινήσεις βάζουμε το χαρτάκι με την ευχή στο κέντρο του μπισκότου και ενώνουμε τις 4 άκρες ώστε να σχηματιστεί ένα πουγκί. Πρέπει να κάνουμε γρήγορα αυτή τη διαδικασία γιατί αν κρυώσει το μπισκότο μας δεν θα μπορούμε να το δουλέψουμε και θα μας σπάει.
- Το αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει και συνεχίζουμε τη διαδικασία με το υπόλοιπο μείγμα μας.

## Συστατικά

- 140 γρ. ασπράδια
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 120 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 πρέζα αλάτι
- 50 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 30 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 κ.γ. εκχύλισμα αμυγδάλου

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

146 Θερμίδες (kcal)	7.8 Λιπαρά (γρ.)	3.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	15.9 Υδατ/κες (γρ.)
7%	11%	18%	6%
8.4 Σάκχαρα (γρ.)	3.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.4 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.06 Αλάτι (γρ.)
9%	6%	2%	1%