



Ζύμη για 5 μπισκότα

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60''

Χρόνος
Αναμονής

12'

Χρόνος
Ψήσιματος

40

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C βαθμούς στον αέρα.
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με τη βοήθεια μίας ξύλινης κουτάλας το βούτυρο με τη ζάχαρη.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τον κρόκο αυγού και τη βανίλια. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να έχουμε ένα ομοιόμορφο μείγμα.
- Τέλος, προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με την κουτάλα μέχρι να δέσει το μείγμα.
- Μετά για να ανακατέψουμε πιο εύκολα φοράμε γάντια και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με τα χέρια μας μέχρι να έχουμε μία ομοιόμορφη ζύμη.
- Βάζουμε για 1 ώρα στο ψυγείο τη ζύμη να σφίξει.
- Αυτή είναι η βασική μας ζύμη.
- Χωρίζουμε τη ζύμη στα 5.

Εναλλακτική 1η

- Ψιλοκόβουμε φιστίκι Αιγίνης και το απλώνουμε στον πάγκο εργασίας.
- Παίρνουμε το ένα κομμάτι της ζύμης και φτιάχνουμε ένα μακρόστενο κύλινδρο.
- Ρολάρουμε τον κύλινδρο πάνω στο ψιλοκομμένο φιστίκι και κόβουμε σε δίσκους πάχους 0,5 εκ.

Εναλλακτική 2η

- Πασπαλίζουμε το δεύτερο κομμάτι ζύμης με αλεύρι.
- Τοποθετούμε το ζυμάρι ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες.
- Ανοίγουμε τη ζύμη μας με έναν πλάστη σε πάχος 0,5 εκ.
- Αν χρειαστεί πασπαλίζουμε με λίγο ακόμα αλεύρι.
- Κόβουμε με κουπάτ κύκλους διαμέτρου 3 εκ.
- Στους μισούς κύκλους κάνουμε μια τρύπα στο κέντρο τους διαμέτρου 1 εκ. με κουπάτ.
- Απλώνουμε λίγη μαρμελάδα πάνω από τους κύκλους 3 εκ. και καπακώνουμε με τους κύκλους που έχουν άνοιγμα στη μέση.

Εναλλακτική 3η

- Πασπαλίζουμε το τρίτο κομμάτι ζύμης με αλεύρι.
- Τοποθετούμε το ζυμάρι ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες.
- Ανοίγουμε τη ζύμη μας με έναν πλάστη σε πάχος 0,5 εκ.
- Αν χρειαστεί πασπαλίζουμε με λίγο ακόμα αλεύρι.
- Κόβουμε με ένα μαχαίρι σε παραλληλόγραμμα σχήματα 4x1 εκ.
- Αφού ψήσουμε βουτάμε τη μισή επιφάνεια του μπισκότου μέσα στο γλάσο και πασπαλίζουμε με ξύσμα λεμονιού.

Εναλλακτική 4η

- Ανοίγουμε τη ζύμη μας με έναν πλάστη με τη βοήθεια αλευριού και λαδόκολλας σε πάχος 0,5 εκ.
- Κόβουμε με στρογγυλά κουπάτ διαμέτρου 2 εκ. μπισκοτάκια και πασπαλίζουμε με δάκρυα σοκολάτας.
- Πιέζουμε ελαφρά να κολλήσουν.

Εναλλακτική 5η

Συστατικά

- 250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 140 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κρόκο
- 2 κ.γ. [εγχύλισμα βανίλιας](#)
- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

Εναλλακτική 1η

- φιστίκια Αιγίνης

Εναλλακτική 2η

- [μαρμελάδα φράουλα](#)

Εναλλακτική 3η

Για το γλάσο

- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- χυμό λεμονιού, από 1/2 λεμόνι

Εναλλακτική 4η

- σταγόνες κουβερτούρα

Εναλλακτική 5η

- [πράσινο χρώμα ζαγκής σε πάστα](#)
- γάλα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

99 Θερμίδες (kcal)	6.3 Λιπαρά (γρ.)	3.5 Κορ.Λίπη (γρ.)	9.2 Υδατ/κες (γρ.)
5%	9%	17%	4%
3.7 Σάκχαρα (γρ.)	1.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.43 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.0 Αλάτι (γρ.)
4%	2%	2%	0%

- Μοιράζουμε στα 2 το κομμάτι της ζύμης.
- Το μισό μείγμα το ανακατεύουμε με πράσινο χρώμα ζαχ/κης και το ανοίγουμε με τη βοήθεια του πλάστη σε ένα μεγάλο ορθογώνιο.
- Αλείφουμε με λίγο γάλα την επιφάνεια του.
- Ανοίγουμε και το δεύτερο μισό της ζύμης σε ίσο μέγεθος με την πράσινη ζύμη και το πιέζουμε από πάνω του να κολλήσει.
- Ρολάρουμε σφιχτά ώστε να δημιουργήσουμε έναν κύλινδρο και κόβουμε σε λεπτούς δίσκους πάχους 0,5 εκ.

Τα μπισκότα που κάνουμε μπορεί να διαφέρουν μεταξύ τους σαν σχήματα ή σαν υλικά αλλά ο χρόνος ψησίματος είναι για όλα ο ίδιος. Ψήνουμε για 10-12 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς πάνω σε μία σχάρα.