

Αγαπητά μου παιδιά

Επειδή ξέρω πόσο σας αρέσει η μαγειρική και το να ασχολείστε μέσα στην κουζίνα, σας έχω εδώ μια συνταγή για μπισκότα την οποία μπορείτε να δοκιμάσετε τώρα που πλησιάζει το Πάσχα και να αφήσετε έκπληκτη την οικογένειά σας με τις μαγειρικές σας ικανότητες!

Μπισκότα Βουτύρου

ΥΛΙΚΑ (για 20 μπισκότα)

100 γρ. βούτυρο ανάλατο σε θερμοκρασία δωματίου

100 γρ. ζάχαρη

1 αυγό

280 γρ. αλεύρι φαρίνα

½ κουταλάκι αλάτι

1 κουταλάκι baking powder

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κοσκινίζουμε μαζί το αλεύρι, το αλάτι και το baking powder.
2. Χτυπούμε στο μίξερ καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη.
Προσθέτουμε το αυγό και συνεχίζουμε να χτυπάμε.
3. Ρίχνουμε το μίγμα με το αλεύρι λίγο-λίγο στον κάδο του μίξερ και ζυμώνουμε μέχρι να πετύχουμε μια μαλακή ζύμη.
4. Βάζουμε στο ψυγείο τη ζύμη για μισή ώρα περίπου.
5. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 150° .
6. Σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο πάχους 0, 5 εκ. Κόβουμε με σχήματα μπισκότα στο μέγεθος που θέλουμε.
7. Μεταφέρουμε προσεχτικά τα μπισκότα στο ταψί όπου έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί.
8. Ψήνουμε στους 180° για περίπου 15' μέχρι να ροδίσουν.
9. Αφού κρυώσουν, τα σερβίρουμε.