



ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ



ΤΙ ΘΑ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙΤΕ:

- 100 γρ βούτυρο
- 100 γρ ζάχαρη
- 1 αυγό
- 280 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 βανίλια,
- $\frac{1}{2}$ κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ.

Φροντίστε όλα τα υλικά να είναι σε θερμοκρασία δωματίου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- Αρχικά βάλτε το φούρνο να προθερμαθεί στους 180ο.
- Χτυπήστε πρώτα στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη για 3-4 λεπτά.
- Ρίξτε μετά το αυγό, συνεχίζοντας το χτύπημα για 2-3 λεπτά.
- Ρίξτε το αλεύρι, και τα υπόλοιπα υλικά.
- **Αλευρώστε τον πάγκο** της κουζίνας κι ακουμπήστε τη ζύμη. Στρώστε τη με έναν πλάστη και χρησιμοποιήστε κουπ πατ - φορμάκια για να κόψετε τη ζύμη σε σχέδια: έλατο, χιονάνθρωπο, αστέρι κλπ.



- Φροντίστε κάθε κομμάτι - μπισκότο να έχει **πάχος μισού εκατοστού** περίπου.
- Ανακατέψτε τα υλικά μέσα σε ένα μπολ ρίχνοντας σιγά σιγά το νερό. Φτιάξτε μία ομοιόμορφη ζύμη.
- Κατόπιν απλώστε λαδόκολλα σε ένα ταψί και τοποθετήστε πάνω τα μπισκότα.
- Βάλτε τα στο φούρνο και ψήστε τα **για 10' στους 170ο** - μέχρι να ροδίσουν οι άκρες.
- Αφού κρυώσουν μπορείτε να τα διακοσμήσετε με γλάσο, ζαχαρόπαστα, τρουφάκια ή σοκολάτα λιωμένη.



Καλή Επιτυχία!