

ΜΠΙΣΚΟΤΑ «ΔΙΑΜΑΝΤΙΑ» ΑΠΟ ΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

Μερίδες: 12



ΥΛΙΚΑ

- 400γρ βούτυρο
- 500γρ αλεύρι
- 200γρ ζάχαρη άχνη
- 20γρ κρόκο αυγό
- 4γρ αλάτι

ΣΚΕΥΗ

- λεκάνη
- κόσκινο
- χαρτί κουζίνας
- μαχαίρι
- ταψάκια

ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Ανάμιξε το βούτυρο με το αλεύρι αφού το κοσκινίσεις.
2. Πρόσθεσε τη ζάχαρη άχνη, το αλάτι και τον κρόκο του αυγού.
3. Ανάμιξε καλά τα υλικά σου μέχρι να έχεις μια μαλακή ζύμη.
4. Δώσε της κυλινδρικό σχήμα, τύλιξέ την σε χαρτί κουζίνας και βάλε την στον καταψύκτη για λίγα λεπτά.
5. Κτύπα ένα κρόκο αυγού και βούτηξε τη ζύμη μέσα. Βάλε την ακόμα στη ζάχαρη να πασπαλιστεί παντού.
6. Κόψε το μπισκότο σε μικρά κομματάκια και βάλε τα στο ταψί.
7. Βάλε στο κέντρο τους ένα φουντούκι ή ένα αμύγδαλο.
8. Ψήσε τα για 10 - 12 λεπτά.



© 2026 CookingUpConnections | Δρ. Ευτυχία Παρλά.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Βρείτε περισσότερες συνταγές στο:
<https://cookingupconnections.ac.cy/>