



Ένα μπισκότο για κέρασμα που συνδυάζει το άρωμα του αμύγδαλο και την υπέροχη γεύση της μαύρης σοκολάτας.

## μπισκότα με αμύγδαλο και σοκολάτα

1 00 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου  
60 γρ. ζάχαρη άχνη  
1 00 γρ. αμύγδαλα καβουρδισμένα και ψιλοκομμένα  
1 50 γρ. αλεύρι  
40 γρ. αμαρέτο  
1 50 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα λιωμένη σε μπεν μαρί

Θερμοκρασία: 1 60°C  
Χρόνος προετοιμασίας: 60'  
Χρόνος ψήσιματος: 20'

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε όλα τα υλικά να ανακατευτούν εκτός από τα αμύγδαλα και το αμαρέτο.

Ανακατεύουμε όσο χρειάζεται και προσθέτουμε το αμαρέτο χωρίς να σταματήσουμε το μίξερ.

Τέλος, προσθέτουμε και τα αμύγδαλα.

Ανοίγουμε φύλλο πάχους 1 εκατοστού και το βάζουμε στο ψυγείο για περίπου μία ώρα.

Κόβουμε μπισκότα σε όποιο σχήμα θέλουμε.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 1 60°C για 20'.

Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί, σε χαμηλή φωτιά.

Αφήνουμε τα μπισκότα να κρυσώσουν.

Παίρνουμε τα κρύα μπισκότα και τα βουτάμε από τη μία πλευρά στη λιωμένη σοκολάτα.

Αφήνουμε να κρυσώσει τελείως η σοκολάτα και απολαμβάνουμε.

Υπέροχη υφή και άρωμα βουτύρου σε ένα τραγανό μπισκότο. Δοκιμάστε τα με τον απογευματινό καφέ σας.

## μπισκότα βουτύρου

120 γρ. βούτυρο σε  
θερμοκρασία δωματίου  
80 γρ. ζάχαρη άχνη  
240 γρ. αλεύρι  
1 κ.γ. βανίλια  
15 γρ. νερό κλιαρό  
1 πρέζα αλάτι

Θερμοκρασία: 170°C  
Χρόνος προετοιμασίας:  
45'  
Χρόνος ψησίματος:  
15'

Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να αφρατέψει.

Προσθέτουμε τη βανίλια, το αλάτι και μετά το νερό.

Χτυπάμε το μίγμα λίγο, χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ, προσθέτουμε το αλεύρι και χτυπάμε λίγο ακόμη σε μέτρια ταχύτητα, μέχρι να δέσει το ζυμάρι μας.

Παίρνουμε δόσεις από το ζυμάρι και φτιάχνουμε μπιστουδάκια μεγέθους περίπου 7 εκατοστών.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170°C.

Τοποθετούμε τα μπισκότα σε ένα ταψί όπου έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί, σε απόσταση περίπου 2 εκατοστών μεταξύ τους.

Ψήνουμε στους 170°C για 15'.



Μία από τις αγαπημένες γεύσεις της Αμερικής σε ένα μπισκότο πλούσιο σε γεύση και υφή. Δοκιμάστε το στο πρωινό. Δεν είναι μόνο γευστικό αλλά θα σας γεμίσει και με ενέργεια.

## μπισκότα με φιστικοβούτυρο

1 00 γρ. βούτυρο σε  
θερμοκρασία δωματίου  
270 γρ. ζάχαρη καστανή  
1 αυγό  
350 γρ. φιστικοβούτυρο  
(extra chunky)\*  
280 γρ. αλεύρι  
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
1 πρέζα αλάτι  
20 γρ. κονιάκ

Θερμοκρασία: 175°C  
Χρόνος προετοιμασίας:  
20'  
Χρόνος ψησίματος:  
10'-12'

\* με κομμάτια φιστικιού

Στον κάδο του μίξερ ανακατεύουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν και προσθέτουμε το φιστικοβούτυρο.

Ανακατεύουμε μέχρι να δέσει καλά το μίγμα, προσθέτουμε το αυγό και συνεχίζουμε λίγο ακόμη.

Ρίχνουμε το αλεύρι και τις υπόλοιπες σκόνες ανακατεύοντας και, τέλος, προσθέτουμε το κονιάκ.

Συνεχίζουμε για 1 λεπτό μέχρι να αναμιχθούν καλά τα υλικά μας και να έχουμε ένα λείο και σφιχτό ζυμάρι.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C.

Από το ζυμάρι μας φτιάχνουμε μπαλίτσες περίπου 2 εκατοστών και τις τοποθετούμε σε ένα ταψί όπου έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί αφήνοντας απόσταση 2 εκατοστών μεταξύ τους.

Τις πιέζουμε λίγο με το χέρι μας για να ψηθούν καλύτερα.

Ψήνουμε για 10'-12' στους 175°C.

