

Μπισκότα πραλίνας σαν κρουασάν , από τον Γαβριήλ Νικολαΐδη και τον Cool Artisan!

Η σημερινή συνταγή είναι εμπνευσμένη από τον αγαπημένο μου δάσκαλο ζαχαροπλαστικής, τον Στέλιο Παρλιάρο!

Τα μπισκότα αυτά μοιάζουν με κρουασάν αλλά στην πραγματικότητα είναι cookies βουτύρου γεμιστά με πραλίνα φουντουκιού. Μπορείς εσύ να τα γεμίσεις με ό,τι θες, όπως μαρμελάδα ταχίни με κακάο ή ό,τι άλλο θες!

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Για τη ζύμη

- 375 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 200 γρ. βούτυρο αγελάδας (πολύ κρύο)
- 130 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 αυγό
- 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

Για τη γέμιση

- 100 γρ. ξερά φρούτα (δαμάσκηνα βερίκοκα, κράμπερι ή ό,τι άλλο θες)
- 150 γρ. πραλίνα φουντουκιού
- 80 γρ. φουντούκια αλεσμένο στο μούλτι



ΟΔΗΓΙΕΣ

- Κόβουμε σε μέτρια κομμάτια το βούτυρο και το βάζουμε μαζί με όλα τα υπόλοιπα υλικά για τα μπισκότα στο μίξερ.
- Χτυπάμε πολύ καλά χρησιμοποιώντας το φτερό μέχρι να έχουμε μια ομοιογενποιημένη ζύμη
- Αφήνουμε τη ζύμη για μισή ώρα να ξεκουραστεί στο ψυγείο και στη συνέχεια ανοίγουμε με τον πλάστη σε λεπτό φύλλο πάχους περίπου τριών χιλιοστών.
- Κόβουμε δίσκους διαμέτρου όσο ένα κανονικό πιάτο περίπου 20 εκατοστά (βγαίνουν περίπου 5 – 6 δίσκοι αν δεν έχουμε τόσο μεγάλο τραπέζι ανοίξουμε το φύλλο κόβουμε τη ζύμη σε μικρά κομμάτια και τα ανοίγουμε ένα-ένα και στη συνέχεια σε δίσκους.
- Ετοιμάζουμε τη γέμιση πολτοποιώντας όλα τα υλικά μαζί στο μπλέντερ
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C.
- Ετοιμάζουμε τη γέμιση, πολτοποιώντας όλα τα υλικά μαζί στο μπλέντερ.
- Την απλώνουμε επάνω στους δίσκους αφήνοντας περιφερειακά 1 εκ. κενό.
- Κόβουμε τη ζύμη σε 10-12 τρίγωνα κομμάτια, όπως θα κόβαμε μια πίτσα.
- Κάθε τρίγωνο κομμάτι το τυλίγουμε σε ρολό ξεκινώντας από τη βάση προς την κορυφή, έτσι ώστε να πάρει το σχήμα του κρουασάν.
- Μεταφέρουμε τα κρουασάν στη λαμαρίνα του φούρνου, πάνω

σε λαδόκολλα, και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 25 λεπτά.

<http://coolartisan.gr/gr/?recipe-post=%CE%BC%CF%80%CE%B9%CF%83%CE%BA%CF%8C%CF%84%CE%B1%CF%82-%CF%80%CF%81%CE%B1%CE%BB%CE%AF%CE%BD%CE%B1%CF%82-%CF%83%CE%B1%CE%BD-%CE%BA%CF%81%CE%BF%CF%85%CE%B1%CF%83%CE%AC%CE%BD>

