

Μπισκότα γεμιστά με Nuclema ION, από την Αριάδνη Πούλιου και το ionsweets.gr!

- Προετοιμασία
- 30 Λεπτά
- Ποσότητα
- 10 μεγάλα ή 20 μικρά
 - Επίπεδο

[Easy](#)

Συστατικά

- 300 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 15 γρ ζάχαρη κρυσταλλική
- 4 γρ αλάτι
- 110 γρ βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 20 ml γάλα
- 9 κ.σ Nuclema ION.
- 2 αυγά

Nutrition Info

- 169,1 Ενέργεια kcal
- 8,7 Λιπαρά g
- 4,5 Κορεσμένα λιπαρά g
- 19,3Υδατάνθρακες g
- 7,4 Συνολικά σάκχαρα g
- 2,7 Πρωτεΐνες g
- 0,4 Φυτικές ίνες g
- 0,1 Νάτριο g
- 0,2 Αλάτι g

Οδηγίες

- 1. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη το αλεύρι και το αλάτι.
 - 2. Προσθέτουμε το βούτυρο και το τρίβουμε με τα χέρια μας μαζί με τα υπόλοιπα υλικά.
 - 3. Προσθέτουμε τα αυγά ένα ένα και μετά το γάλα. Συνεχίζοντας να δουλεύουμε τη ζύμη όπως στην αρχή.
 - 4. Δημιουργούμε μια μπάλα, την ζυμώνουμε για ένα λεπτό περίπου. Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί στο ψυγείο για 30 λεπτά.
 - 5. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 175.
 - 6. Αλευρώνουμε την επιφάνεια εργασίας και ανοίγουμε τη ζύμη με ένα πλάστη.
 - 7. Κόβουμε σε μικρά ορθογώνια και βάζουμε στο κέντρο την Nutrema αφήνοντας το γύρω γύρω ελεύθερο.
 - 8. Τοποθετούμε το άλλο ορθογώνιο από πάνω και πιέζουμε τις άκρες με ένα πιρούνι και τρυπάμε από πάνω για να φύγει ο ατμός.
 - 9. Με ένα πινέλο περνάμε όλη την επιφάνεια με αυγό.
 - 10. Βάζουμε αντικολλητικό χαρτί σε ένα ταψί και ψήνουμε τα μπισκότα μας για 25 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα.
 - 11. Τέλος τα αφήνουμε για λίγο να κρυώσουν πάνω σε μια σχάρα πριν τα φάμε.
- Μερίδες : 10 ή 20
 - Έτοιμο σε : 90 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



Αριάδνη Πούλιου

Η Αριάδνη Πούλιου γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Ηράκλειο της

Κρήτης.

Τα τελευταία χρόνια ζει και εργάζεται στην Αθήνα.

Σπούδασε ζωγραφική στη Βακαλό και πήρε το πτυχίο της με ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<http://ionsweets.gr/recipe-items/%CE%BC%CF%80%CE%B9%CF%83%CE%BA%CF%8C%CF%84%CE%B1-%CE%B3%CE%B5%CE%BC%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%AC-%CE%BC%CE%B5-nucrema-%CE%B9%CE%BF%CE%BD/#comment-4325>