

Πανεύκολα μπισκότα με αμυγδαλόκρεμα και σοκολάτα ΜΟΝΟ ΜΕ 4 ΥΛΙΚΑ, από τον Γιώργο Χριστιανό και την RITO'S FOOD!

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

200γρ.αμυγδαλοκρεμα Sisinni από την [RITO'S FOOD](#)

200γρ.κρεμα κακαο με φουντούκια [Sisinni](#)

2 μεσαίου μεγέθους αυγά

300γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

Μαρμελαδα φράουλα Sissini η κρεμα κακαο με φουντουκια [Sisinni](#)

Ζητήστε τα προϊόντα της εταιρείας [RITO'S FOOD](#) σε όλα τα καταστήματα ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C στον αερα και στρώνουμε με λαδόκολλα τη λαμαρίνα του φούρνου.

Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε με σύρμα χειρός την κρεμα κακαο, την αμυγδαλοκρεμα και τα αυγα μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Προσθέτουμε το αλεύρι κοσκινισμένο και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα, μέχρι να ενσωματωθεί όλο το αλεύρι στο μείγμα και να γίνει μια μαλακη ζύμη.

Αν η ζύμη κολλάει στα χέρια, την τυλίγουμε με μεμβράνη και τη βάζουμε για 15 λεπτά στην κατάψυξη (ή για μισή ώρα στο ψυγείο), μέχρι να σφίξει και να πλάθεται εύκολα.

Παίρνουμε κομμάτια ζύμης και πλάθουμε 32 μπαλίτσες (περίπου 25g η καθεμία). Τις τοποθετούμε στη λαμαρίνα σε μικρή απόσταση μεταξύ τους γιατί θα απλώσουν λίγο στο ψήσιμο.

Με τη λαβή μιας ξύλινης κουτάλας ή με το δάχτυλό μας δημιουργούμε στο κέντρο κάθε μπαλιτσας μια τρυπα(προσέχουμε να μην τρυπήσουμε τον πάτο του μπισκότου), όπου θα βάλουμε τη γέμιση αφού τα ψήσουμε.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 10 λεπτά ακριβώς.

Τα βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσουν 10 λεπτα.

Γεμίζουμε την τρυπα των μπισκότων με ένα κουταλάκι με την κρεμα κακαο η την μαρμελαδα.

Η χρήση διαφορετικής πραλίνας φουντουκιού, μπορεί να διαφοροποιήσει το τελικό αποτέλεσμα εξαιτίας της διαφορετικής σύστασης.

Πολλή και καλή σας επιτυχία!

Σελίδα μαγειρικής Χριστιανός Γιώργος στο facebook

<https://www.facebook.com/GiorgosXristianosSelidaMageirikhs/photos/a.411612809039446.1073741828.411606139040113/834520433415346/?type=3&theater>