

Μπισκότα με τρούφα σοκολάτας και φουντούκια από την Μπέττυ μας και το taste of Life by Betty!!

Αυτός ο συνδυασμός (σοκολάτα -φουντούκι) είναι ακαταμάχητος... Ακαταμάχητα λοιπόν είναι και τα συγκεκριμένα μπισκοτάκια που αξίζει να τα δοκιμάσετε. Είναι τόσο εύκολα στην κατασκευή τους ...αλλά και τόσο εύκολα στην κατανάλωσή τους...στο πρωινό κολατσιό ή με τον καφέ ή με το τσάι.



Ας τα δούμε :

Υλικά :

220 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κοφτό κουταλάκι μπέικιν

1/4 κ. γλ. σόδα μαγειρική

1 πρέζα αλάτι

130 γρ. μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου

100 γρ. άχνη ζάχαρη

1 μεγάλο αυγό

1 βανίλια

60 γρ. τρούφα σοκολάτας

60 γρ. χοντροτριμμένο φουντούκι



Εκτέλεση:

-Σε μια λεκανίτσα ανακατεύουμε καλά το αλεύρι με το μπέικιν , τη σόδα και το αλάτι.

-Στο μπωλ του μίξερ χτυπάμε τη μαργαρίνη με την άχνη και μετά από λίγο προσθέτουμε το αυγό με τη βανίλια.

-Σταματάμε το μίξερ και συνεχίζουμε με μια μαρίζ , ενώνοντας το μίγμα του αλευριού.

-Όταν έχει ενσωματωθεί καλά το αλεύρι , προσθέτουμε και την τρούφα με το φουντούκι και ανακατεύουμε.

-Στρώνουμε λαδόκολλα στο ταψί του φούρνου και αραδιάζουμε με το κουταλάκι του γλυκού , κουταλιές από το μίγμα .

-Ψήνουμε για περίπου 10 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180ο , στην προτελευταία σχάρα!

-Βγαίνουν περίπου 30-32 κομμάτια!

<http://tasteoflife.com.gr/index.php/mpiskota-koyloyria/1007-mpiskota-me-troufa-sokolatas-fountouki>