

Μπισκότα με ζαχαρούχο, από τον Στέλιο Παρλιάρo!

Υλικά

220 γρ. βούτυρο αγελάδας, κομμένο σε κομμάτια
110 γρ. ζάχαρη
120 γρ. ζαχαρούχο γάλα
80 γρ. σταγόνες σοκολάτας
260 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
1 πρέζα αλάτι

Τραγανά, με πλούσια, βουτυράτη γεύση και κομμάτια σοκολάτας.

Βάρος: 750 γρ., Αναμονή: 20', Ψήσιμο: περίπου 15'

Εκτέλεση

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, την ζάχαρη και το ζαχαρούχο και τα χτυπάμε με το φτερό. Προσθέτουμε το αλεύρι με το μπέικιν και στο τέλος τις σταγόνες σοκολάτας. Αφήνουμε τη ζύμη για 20 λεπτά στο ψυγείο. Πλάθουμε μικρές μπάλες στο μέγεθος ενός καρυδιού και τις τοποθετούμε στην λαμαρίνα του φούρνου πάνω σε λαδόκολλα, αφήνοντας κενό μεταξύ τους γιατί θα απλωθούν στο ψήσιμο. Πιέζουμε την επιφάνεια των μπισκότων ελαφρώς με ένα πιρούνι. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους

160°C για 15 λεπτά περίπου.

<http://www.steliosparliaros.gr/paidika/me-zaxarouxo/biskota-me-zaxarouxo/>