

# Πανεύκολα, εκπληκτικά μπισκότα βουτύρου μόνο με 3 υλικά και chunk σοκολάτας, από την Ρένα Κώστογλου και το Koukoucook.gr!!

**ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΕΚΤΕΛΕΣΗ(40 μπισκότα περίπου)**

400 γρ βούτυρο ανάλατο σε θερμοκρασία δωματίου(Lurpack ,Adoro κτλ)

( Μπορείτε να βάλετε βούτυρο Κέρκυρας η γάλακτος αλλά τα μπισκότα σας θα έχουν πολύ έντονη γεύση).

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα(397 γρ)

500 γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

80 γρ Chunk σοκολάτας( ψιλοκομμένη σοκολάτα με μαχαίρι/κουβερτούρα η γάλακτος)



Κόψτε την σοκολάτα με ένα μεγάλο μαχαίρι.

Χτυπήστε στο μίξερ καλά το βούτυρο να ασπρίσει και να αφρατέψει.

Προσθέστε σιγά σιγά το ζαχαρούχο χωρίς να σταματήσετε το χτύπημα ..

Ενσωματώστε το αλεύρι σταδιακά.

Βγάλτε τον κάδο από το μίξερ και ρίξτε μέσα τα κομματάκια σοκολάτας.

Ανακατέψτε απαλά με ένα κουτάλι.

Προθερμάνετε τον φούρνο σας στους 150 βαθμούς.

Πλάστε μικρά μπαλάκια και βάλτε σε ταψιά στρωμένα με χαρτί ψησίματος.

Ψήστε για 10-12 λεπτά, μέχρι ροδίσουν ελαφρά.

Όταν βγούν από τον φούρνο είναι πολύ μαλακά αλλά μόλις κρυσώσουν εντελώς είναι τραγανά..

Αν θέλετε μπορείτε να τα βουτήξετε μέχρι την μέση σε λιωμένη σοκολάτα.

**ΩΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΦΟΡΑ ...**

**ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΚΑΛΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ!**

**(Επιμέλεια – Εκτέλεση συνταγής: Ρένα Κώστογλου)**

**(Φωτογραφίες : Ρένα Κώστογλου)**

<http://koykoycook.gr/?p=20302>

