

# Φανταστικά φραουλένια μπισκοτάκια με ζελέ σκόνη, από την Σόφη Τσιώπου!

Απίστευτα αρωματικά, μαλακά, με πλούσια γεύση φράουλας!!!

Είναι πανεύκολα και θα σας ξετρελλάνουν!!!

Υλικά

200 γρ. βούτυρο αγελαδινό λιωμένο και χλιαρό

1 κ.σούπας ζάχαρη

2 φακελάκια ζελέ σκόνη φράουλα (80-90 γρ. το καθένα)

2 βανίλιες

2 αυγά

150 γρ. σταγόνες μαύρης σοκολάτας

450 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

χρώμα ζαχαροπλαστικής κόκκινο (προαιρετικά)



## Εκτέλεση

Στον κάδο του μίξερ ρίχνω το βούτυρο, την 1 κ.σ ζάχαρη, τα αυγά, το ζελέ σκόνη, τις βανίλιες και χτυπάω στην δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά.

Σ αυτό το σημείο προσθέτω το χρώμα ζαχαροπλαστικής λίγο λίγο μέχρι να έχω την απόχρωση που θέλω.

Αδειάζω το μίγμα σ' ένα μπολ και προσθέτω το αλεύρι ανακατεύοντας με το χέρι μέχρι να έχω μια ζύμη πολύ απαλή και αφράτη που να μην κολλάει όμως στα χέρια. Προσθέτω και τις σταγόνες σοκολάτας και πλάθω μπαλίτσες. Τα τοποθετώ σε ταψί με λαδόκολα και τα πατάω ελαφρά με το χέρι. Αν φτιάξω μεγάλα μπισκότα 60 γρ. το καθένα θα βγούν 24 περίπου και θα τα ψήσω στους 150 βαθμούς με αέρα για 15 λεπτά και αν φτιάξω μικρά 16 γρ. το καθένα θα βγουν πάρα πολλές μικρές μπουκίτσες που θα τα ψήσω όμως λίγο λιγότερο 12-13 λεπτά περίπου. Μην τα ψήσετε παραπάνω γιατί όταν αρχίσουν και παίρνουν χρώμα προς το καφετί χαλάει η γεύση τους και το χρώμα

τους.

Όταν βγουν από τον φούρνο είναι πολύ μαλακά, (ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΑΨΗΤΑ) αλλά όταν κρυώσουν, στεγνώνουν όσο πρέπει και μένουν πολύ μαλακά και αφράτα!

Πειραματιστείτε και φτιάξτε τα με ζελέ λεμόνι και προσθέστε στο μίγμα και λίγο ξύσμα λεμονιού!!!

Διατηρούνται σε κλειστό τάπερ η σε γυάλα με καπάκι.



<https://www.facebook.com/oilixoydiestissofis/photos/rpp.1027276033958528/2721402744545840/?type=3&theater>