

# Πως να φτιάξετε μπισκοτένιες μπάλες παγωτού! από τις «Γλυκές Τρέλες» !

Είναι μπισκότα αλλά μοιάζουν σαν μπάλες παγωτού! Είναι μπισκότα βουτύρου με κομματάκια σοκολάτας! Είναι ότι πρέπει για το πρωινό ή απογευματινό καφεδάκι μας!

## **Υλικά**

150 γρ βούτυρο  
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο  
1 αυγό  
1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη  
21/2 φλιτζάνια αλεύρι περίπου  
1 φλιτζάνι νισεστέ  
1 κ.γ βανίλια  
1,5 κ.γ μπέικιν πάουντερ  
1 φλιτζάνι κομματάκια σοκολάτας

## **Οδηγίες**

Αφήνουμε το βούτυρο να μαλακώσει σε θερμοκρασία δωματίου .Όταν το βούτυρο μαλακώσει ανακατεύουμε με το 1,5 φλιτζάνι αλεύρι . Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, τα αυγά, ζάχαρη άχνη και τέλος ανακατέψτε το νισεστέ με το μπέικιν πάουντερ, τη βανίλια.Προσθεστε τα στην ζύμη και ζυμώστε καλά να παρορηθούν όλα τα υλικά .Στην συνέχεια προσθέτουμε το υπόλοιπο μισό φλιτζάνι αλεύρι μέχρι να έχουμε μια ζύμη μαλακή..Τέλος, προσθέστε και τα κομματάκια σοκολάτας και ζυμώνουμε. (Αν η ζύμη είναι πολύ μαλακή , μπορείτε να προσθέσετε λίγο περισσότερο αλεύρι).



Με το κουτάλι του παγωτού πάρτε μέρος από τη ζύμη και τοποθετείστε σε ταψί με λαδόκολλα. Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200 βαθμούς, όταν τοποθετείστε τα μπισκότα μειώστε τον φούρνο στους 170 βαθμούς. Όταν η ζύμη αρχίζει να φουσκώνει μειώστε τη θερμότητα έως 140. πηγή και φώτο από εδώ [cahidejibek.com](http://cahidejibek.com)

Καλή Επιτυχία!

[http://glykestreles.blogspot.gr/2014/06/blog-post\\_27.html?spread=fb](http://glykestreles.blogspot.gr/2014/06/blog-post_27.html?spread=fb)