

Χωρίς γλουτένη: Μπισκότα με φυτικοβούτυρο Sisinni της Rito's Food, από την Ντίνα Καρα!

Για πρωινό μπισκότα τραγανά με φυτικοβούτυρο [#Sisinni](#) !!!! Με τα αρώματα από την υπέροχη ποικιλία φιστικιών που χρησιμοποιεί η Sisinni RITO'S FOOD και χωρίς ζάχαρη!!!

Αυτά τα μπισκότα τα λες και νηστίσιμα... αφού αυγό δεν έχουν...ούτε γάλα...και βάλαμε μαργαρίνη αντί για βούτυρο... στερούνται αυτά αλλά δεν στερούνται γεύσης, είναι απίθανα και πεντανόστιμα!!!! ☐☐☐☐☐☐☐☐

ΥΛΙΚΑ για 32 μπισκότα

200 γρ. μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου

200 γρ. [φυτικοβούτυρο με στέβια Sisinni](#)

100 gr. ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο

2 βανίλιες

400 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του χωρίς γλουτένη

Τρούφα σοκολάτας υγείας ή ξύσμα [κουβερτούρας Sisinni](#) ή σταγόνες σοκολάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στο μπολ βάζουμε την μαργαρίνη (εσείς αν θέλετε μπορείτε να βάλετε βούτυρο) με την ζάχαρη και το φυστικοβούτυρο . Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι για να γίνει ενιαίο το μείγμα μας και να λιώσει η ζάχαρη.

Προσθέτουμε τις βανίλιες και σιγά σιγά το αλεύρι (ανά 100 γρ. το έριχνα για να δω πόσο θα πάρει και στο τέλος σιγά σιγά, έβαλα αλεύρι Doves φαρίνα) και ανακατεύουμε με το κουτάλι.

Προσθέτουμε και την τρούφα και με τα χέρια ζυμώνουμε ελάχιστα να πάει παντού.

Χωρίζουμε την ζύμη σε 32 μπαλάκια. Βάζουμε στην λαμαρίνα του φούρνου, 16 μπαλάκια , τα πατάμε με το πιρούνι για να κάνουμε σχέδια ή με την παλάμη μας.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180΄ στις αντιστάσεις, στην μεσαία σχάρα, για 17 λεπτά περίπου.

Όταν τα βγάλουμε απ τον φούρνο δεν τα κουνάμε για 10 λεπτά, μέχρι να παγώσουν καλά!

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!!!

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10218798194642462&set=a.10217648843509402&type=3&theater>