

Σοκολατένια μπισκοτάκια βουτύρου, από το icookgreek.com!

- **Δυσκολία:** εύκολο

Υλικά συνταγής

- 1 φλιτζάνι του τσαγιού φρέσκο βούτυρο αγελαδινό σε θερμοκρασία δωματίου
- 2/3 φλιτζανιού του τσαγιού ζάχαρη άχνη
- 1 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 4 κουταλιές της σούπας κακάο

Εκτέλεση συνταγής

1. Ρίχνετε το σχετικά μαλακό βούτυρο σε κομματάκια, την άχνη, το κακάο και το αλεύρι σε ένα μπολ και ζυμώνετε τα υλικά με τα χέρια μέχρι να αποκτήσετε μια ομοιογενή ζύμη που δεν κολλάει στα δάχτυλα και στα τοιχώματα.
2. Στρώνετε τη λαμαρίνα του φούρνου με αντικολλητικό χαρτί. Ανοίγετε τη ζύμη με τον πλάστη σε σχετικά λεπτό φύλλο και την κόβετε σε παραλληλόγραμμα μπισκοτάκια. Τοποθετείτε -το ένα σε κάποια απόσταση από το άλλο- τα μπισκοτάκια στη λαμαρίνα.
3. Ψήνετε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200° C για 10' -11' και βγάζετε τη λαμαρίνα. Αφήνετε τα μπισκότα να κρυώσουν πολύ καλά, πριν τα καταναλώσετε, για να μη σας διαλυθούν, καθώς συνεχίζουν να «σφίγγουν» εκτός φούρνου.

Λίγα λόγια για τη συνταγή

Λεπτά και τραγανά μπισκοτάκια βουτύρου-κακάο.

<http://www.icookgreek.com/%CF%83%CF%85%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%B3%CE%AD%CF%82/%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CE%AF%CF%83%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1/item/%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%B1%CF%84%CE%AD%CE%BD%CE%B9%CE%B1-%CE%BC%CF%80%CE%B9%CF%83%CE%BA%CE%BF%CF%84%CE%AC%CE%BA%CE%B9%CE%B1-%CE%B2%CE%BF%CF%85%CF%84%CF%8D%CF%81%CE%BF%CF%85?fbclid=IwAR0s5QRNuuvHcYHhsiriYua20baFrrKAI0jRENYno3SqR0ahiboXjLR11c8>