

## Shortbread cookies - βουτυράτα μπισκότα με 3 υλικά

Τα shortbread cookies μας έρχονται από τη Μεγάλη Βρετανία και είναι από τα πιο εύκολα και νόστιμα βουτυράτα μπισκότα που μπορείτε να φτιάξετε. Μόλις με 3 υλικά, γίνονται σε 20 λεπτά και θα γίνουν η καλύτερη παρέα για τον καφέ σας!

### Τι θα χρειαστείτε

375 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

250 γρ. βούτυρο

125 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

1 πρέζα αλάτι

Λίγη ζάχαρη έξτρα για το πασπάλισμα

# Shortbread cookies - βουτυράτα μπισκότα με 3 υλικά

## Εκτέλεση συνταγής

Αναμιγνύουμε τη ζάχαρη με το αλεύρι. Βάζουμε μια πρέζα αλάτι.

Προσθέτουμε το μαλακό βούτυρο (να είναι σε θερμοκρασία δωματίου) και το αναμιγνύουμε με τα δάχτυλά μας να ενωθεί με το αλεύρι. Στην αρχή θα είναι ψιχουλιαστό, όσο το δουλεύουμε όμως αρχίζει και δένει. Η ζύμη είναι έτοιμη όταν δεν κολλάει πια στα χέρια (δεν θέλει πολλή ώρα ζύμωμα).

Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο πάχους ενός δακτύλου. Μπορούμε να δώσουμε το κλασικό παραλληλόγραμο σχήμα τρυπώντας τα με πιρούνι ή να κόψουμε με κουπ-πατ ότι σχήμα θέλουμε. Μια ακόμη κλασική επιλογή για το σχήμα είναι να βάλετε τη ζύμη σε μικρό στρογγυλό ταψί και να κόψετε στα τέσσερα, κάνοντας έναν σταυρό, δημιουργώντας έτσι τρίγωνα.

Τα βάζουμε σε ταψί με χαρτί ψησίματος. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160° για 20-25 λεπτά, ανάλογα το πάχος. Δεν πρέπει να πάρουν χρώμα, μόνο λίγο στις άκρες. Τα μπισκότα αυτά παραμένουν λευκά!

Μόλις βγουν κι ενώ είναι ακόμη ζεστά τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη (μπορούμε και με καστανή).

Τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Η γεύση τους είναι εξαιρετική και συνοδεύουν τέλεια τον καφέ ή το τσάι μας!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [εύκολα cupcakes με βουτυρόκρεμα](#)

# Shortbread cookies - βουτυράτα μπισκότα με 3 υλικά

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Αναμιγνύουμε τη ζάχαρη με το αλεύρι. Βάζουμε μια πρέζα αλάτι.-
- 2 Προσθέτουμε το μαλακό βούτυρο (να είναι σε θερμοκρασία δωματίου) και το αναμιγνύουμε με τα δάχτυλά μας να ενωθεί με το αλεύρι. Στην αρχή θα είναι ψιχουλιαστό, όσο το δουλεύουμε όμως αρχίζει και δένει.
- 3 Η ζύμη είναι έτοιμη όταν δεν κολλάει πια στα χέρια (δεν θέλει πολλή ώρα-ζύμωμα).
- 4 Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο πάχους ενός δακτύλου. Μπορούμε να δώσουμε το κλασικό παραλληλόγραμο σχήμα τρυπώντας τα με πιρούνι ή να κόψουμε με κουπ-πατ ότι σχήμα θέλουμε. Μια ακόμη κλασική επιλογή για το σχήμα είναι να βάλετε τη ζύμη σε μικρό στρογγυλό ταψί και να κόψετε στα τέσσερα, κάνοντας έναν σταυρό, δημιουργώντας έτσι τρίγωνα.
- 5 Τα βάζουμε σε ταψί με χαρτί ψησίματος. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160° για 20-25 λεπτά, ανάλογα το πάχος. Δεν πρέπει να πάρουν χρώμα, μόνο λίγο στις άκρες. Τα μπισκότα αυτά παραμένουν λευκά!
- 6 Μόλις βγουν κι ενώ είναι ακόμη ζεστά τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη (μπορούμε και με καστανή). Τα αφήνουμε να κρυώσουν.

7

Η γεύση τους είναι εξαιρετική και συνοδεύουν τέλεια τον καφέ ή το τσάι μας! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα-εύκολα cupcakes με βουτυρόκρεμα