

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

ΥΛΙΚΑ

- 1 βούτυρο(250 γρ.) σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 ½ φλ. ζάχαρη
- 3 αυγά και 2 κρόκους
- 2 κ.σ γάλα
- Ξύσμα από ένα λεμόνι
- 2 βανίλιες
- 1½ πακέτο (περίπου) αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κρόκο για να αλείψουμε τα μπισκότα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βήμα 1° : Χτυπάμε στο κάδο του μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη σιγά-σιγά. Δυναμώνουμε τη ταχύτητα για να ανακατευθούν καλά.

Βήμα 2° : Σε χαμηλή ταχύτητα προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά και τους κρόκους. Δυναμώνουμε τη ταχύτητα του μίξερ για να ανακατευθούν καλά.

Βήμα 3° : Προσθέτουμε το γάλα, το ξύσμα λεμονιού και τις βανίλιες.

Βήμα 4° :Βάζουμε το αλεύρι σιγά-σιγά. Το γυρίζουμε στο μίξερ μέχρι να γίνει ζυμάρι και να ξεκολλήσει από τα τοιχώματα του κάδου.

Βήμα 5° : Το αφήνουμε να ξεκουραστεί για μία ώρα περίπου.

Βήμα 6° : Αν μας φανεί ότι θέλει κι άλλο αλεύρι μπορούμε να προσθέσουμε λίγο πριν αρχίσουμε να κόβουμε τα μπισκότα. Το πλάθουμε λίγο με τα χέρια μας και με ένα πλάστη ανοίγουμε τη ζύμη μας έτσι ώστε να αρχίσουμε να κόβουμε σχεδιάκια με κουπτ πατ.

Βήμα 7° : Σε ένα μπολάκι χτυπάμε το κρόκο αυγού και προσθέτουμε και λίγο νεράκι.

Βήμα 8° : Βάζουμε τα μπισκότα μας σε ταψιά που έχουμε στρώσει λαδόκολλα και τα αλείφουμε με το κρόκο αυγού.

Βήμα 9° : Ψήνουμε στους 160° βαθμούς C στον αέρα για μισή ώρα περίπου. Μόλις ροδίσουν είναι έτοιμα! Καλή σας επιτυχία!!!