

Μπισκότα με 3 υλικά

★★★★★

Ετοιμασία: 20 mins **Μαγείρεμα:** 18 mins **Συνολικά:** 38 mins**Λέξη-κλειδί:** μπισκότα με 3 υλικά**Μερίδες:** 32

Μία πολύ βασική και εύκολη συνταγή για μπισκότα, που μας δίνει τη δυνατότητα αμέτρητων παραλλαγών!

Υλικά

- 397 γρ. ζαχαρούχο γάλα (1 συσκευασία)
- 400 γρ. βούτυρο ανάλατο σε θερμοκρασία δωματίου
- 500 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

Και ακόμα:

- ξύσμα λεμονιού, ξύσμα πορτοκαλιού, κακάο, σταγόνες σοκολάτας, τριμμένη καρύδα, ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα, χρωματιστή τρούφα, καραμελάκια σοκολάτας, κλπ.

Εκτέλεση

- 1 Με το μίξερ στη μεγαλύτερη ταχύτητα χτυπάμε το βούτυρο να αφρατέψει.
- 2 Προσθέτουμε το ζαχαρούχο γάλα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για λίγη ώρα ακόμα.
- 3 Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και σταδιακά προσθέτουμε το αλεύρι. Σταματάμε τη λειτουργία του μίξερ αμέσως μόλις ενσωματωθεί στο μίγμα.
- 4 Προσθέτουμε τα υλικά της προτίμησής μας. Εγώ χώρισα τη ζύμη σε 3 ίσα μέρη και πρόσθεσα:
 - 1 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού και 100 γρ. σταγόνες σοκολάτας στο ένα μέρος
 - 1 κ.σ. κακάο και m&m's στο δεύτερο
 - 1 κ.γ. ξύσμα λεμονιού και τριμμένη καρύδα (για την επικάλυψη) στο τρίτο
- 5 Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς με αντιστάσεις και στρώνουμε με λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά.
- 6 Πλάθουμε τη ζύμη σε μπαλάκια (χρησιμοποίησα περίπου 1 1/2 κ.γ. για κάθε μπισκότο) και τα τοποθετούμε ομοιόμορφα στο ταψί.
- 7 Τα πιέζουμε ελαφρά με το χέρι μας να πλατύνουν.
- 8 Ψήνουμε τα μπισκότα για 16-18' και στη συνέχεια τα βγάζουμε από το φούρνο.

- 9 Τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς και τα διατηρούμε σε αεροστεγές τάπερ.

Σημειώσεις

Η αρχική συνταγή εδώ.