

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα Υλικά

- ✓ 1 κούπα σπορέλαιο
- ✓ $\frac{1}{2}$ κούπα ζάχαρη
- ✓ 150 γραμ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- ✓ $\frac{1}{2}$ κούπα φρέσκο χυμό πορτοκάλι
- ✓ 1 φακελάκι βανιλέτα (μπορείς και 1 κ. γλ. βανίλια σε υγρή μορφή)
- ✓ 1 πρέζα αλάτι
- ✓ 1 φακελάκι baking powder
- ✓ αλεύρι κοσκινισμένο (περίπου 1 κιλό)
- ✓ ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα και πολύχρωμη τρούφα για το γαρνίρισμα.



Εκτέλεση

Σύρε και τοποθέτησε τα βήματα της συνταγής στη σωστή σειρά για να φτιάξεις αυτά τα υπέροχα μπισκότα:

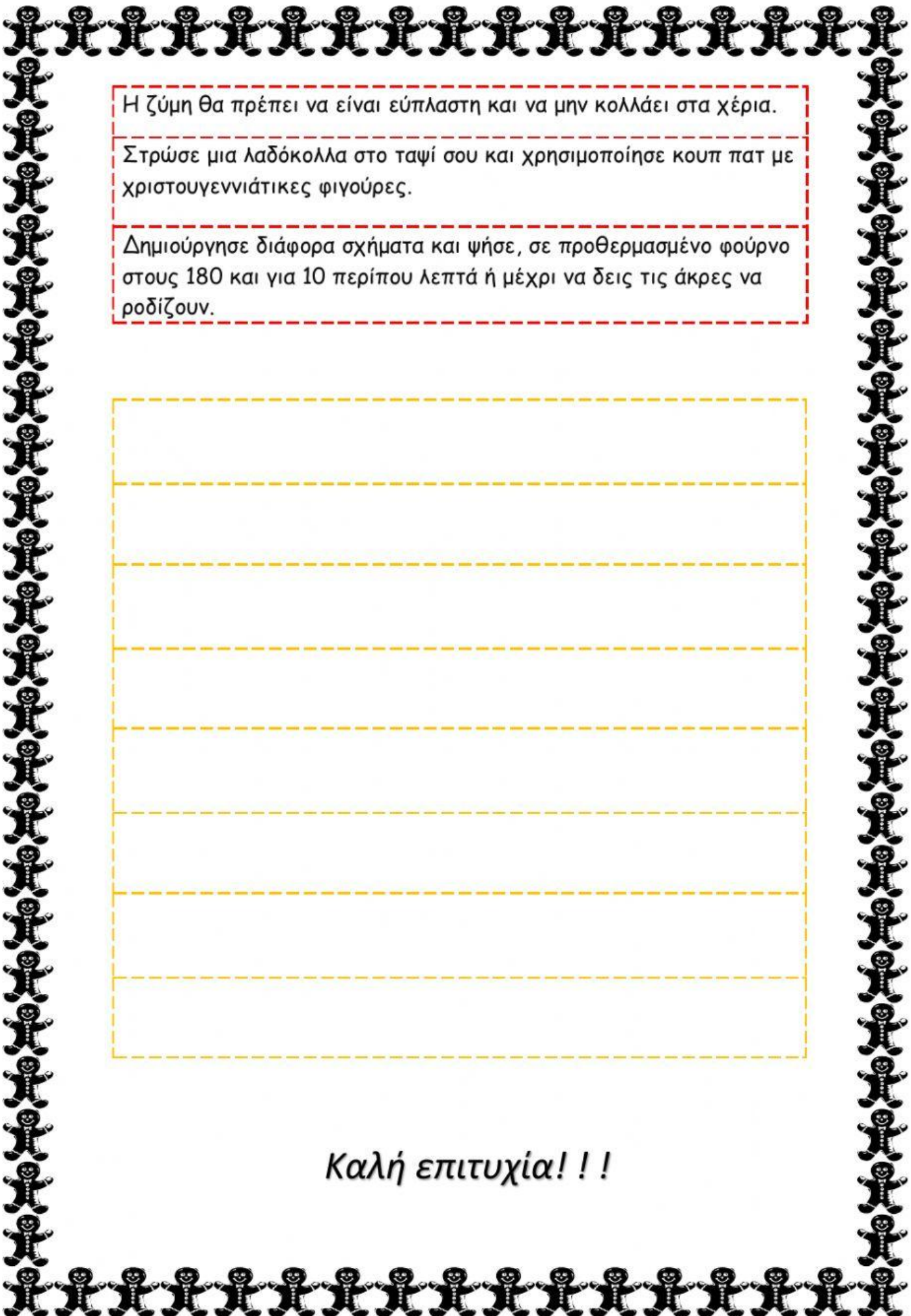
Ξεκίνα να προσθέτεις το κοσκινισμένο αλεύρι σιγά σιγά, ανακατεύοντας με το χέρι σου.

Βγάλε τα μπισκότα από το φούρνο και άφησε τα σε μια σχάρα να κρυώσουν.

Αρχικά, σε ένα αρκετά βαθύ μπολ ρίξε το σπορέλαιο, τη ζάχαρη, το βούτυρο και το πορτοκάλι κι ανακάτεψε πολύ καλά.

Βάλε τα μπισκότα σε πιατέλα, πασπάλισε με ζάχαρη άχνη και γαρνίρισε με πολύχρωμα τρουφάκια.

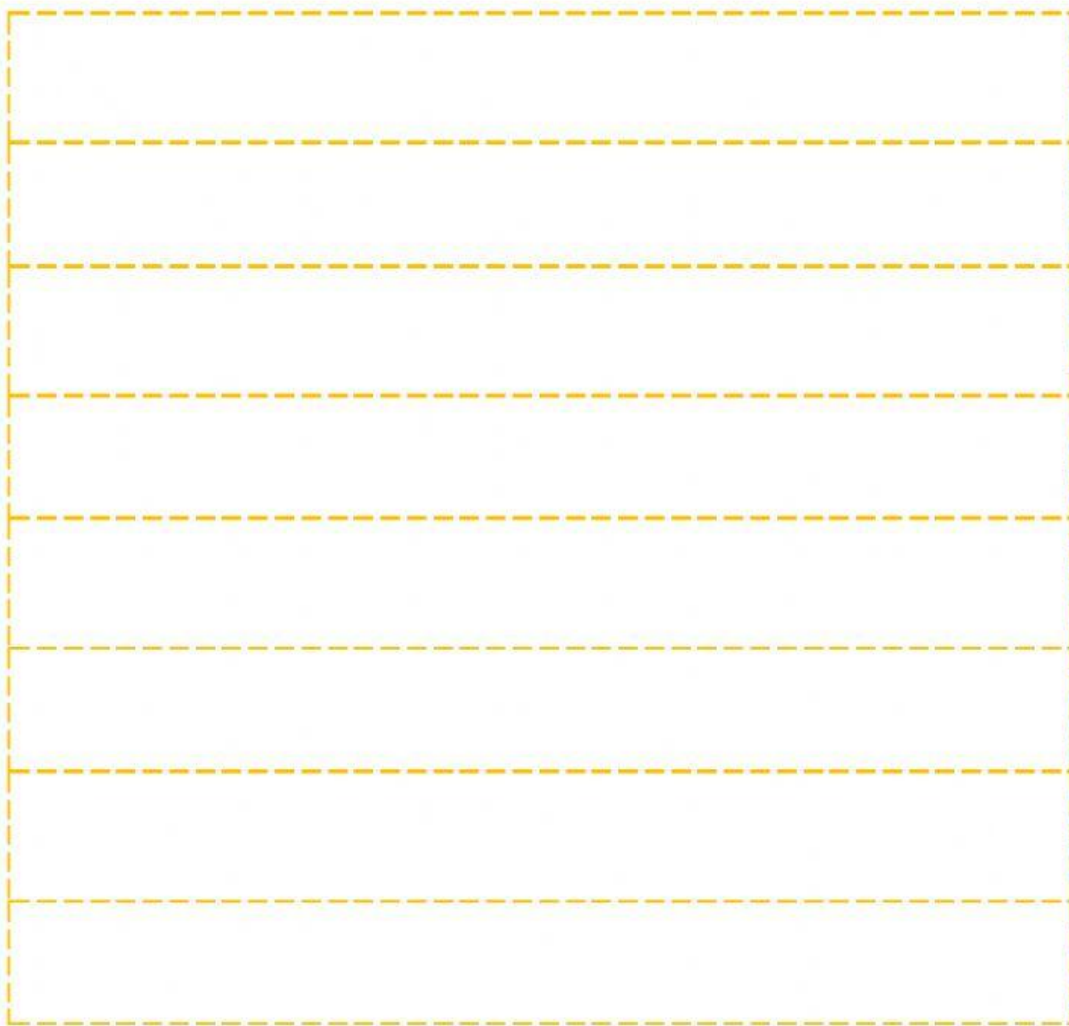
Έπειτα, συνέχισε το ανακάτεμα και πρόσθεσε τη βανιλέτα, το αλάτι και το baking powder.



Η ζύμη θα πρέπει να είναι εύπλαστη και να μην κολλάει στα χέρια.

Στρώσε μια λαδόκολλα στο ταψί σου και χρησιμοποίησε κουπ πατ με χριστουγεννιάτικες φιγούρες.

Δημιούργησε διάφορα σχήματα και ψήσε, σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 και για 10 περίπου λεπτά ή μέχρι να δεις τις άκρες να ροδίζουν.



Καλή επιτυχία!!!