



Μπισκότα βουτύρου

ΥΛΙΚΑ

- 1 ποτήρι βούτυρο
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- 1 μεγάλο αυγό
- 1/2 κουταλάκι βανίλια
- 3 ποτήρια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλάκι baking powder



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τους μεγάλους

- Χτυπήστε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει και να γίνει αφράτο για δέκα λεπτά. Προσθέστε το αυγό και τη βανίλια.
- Σε ένα μεγάλο μπωλ κοσκινίστε το αλεύρι και το baking powder.
- Συνεχίζοντας το χτύπημα των υγρών υλικών ρίξτε μέσα λίγο αλεύρι. Η ζύμη θα είναι πολύ σφικτή, γι' αυτό ανακατέψτε στο μείγμα την τελευταία δόση αλεύρι με τα χέρια. Για σοκολατένια μπισκότα, ρίξτε και ανακατέψτε στη ζύμη 125γρ λιωμένη σοκολάτα κουβερτούρα.

Για τα παιδιά:

- Κόψτε τη ζύμη μπισκοτάκια σε ότι σχήμα ή μέγεθος θέλετε (ζωάκια, καρδούλες κλπ) και βάλτε τα σε αβουτύρωτο ταψί.
- Ψήστε τα μπισκότα ανάλογα με το μέγεθος τους για 10-20 λεπτά στους 200°C.