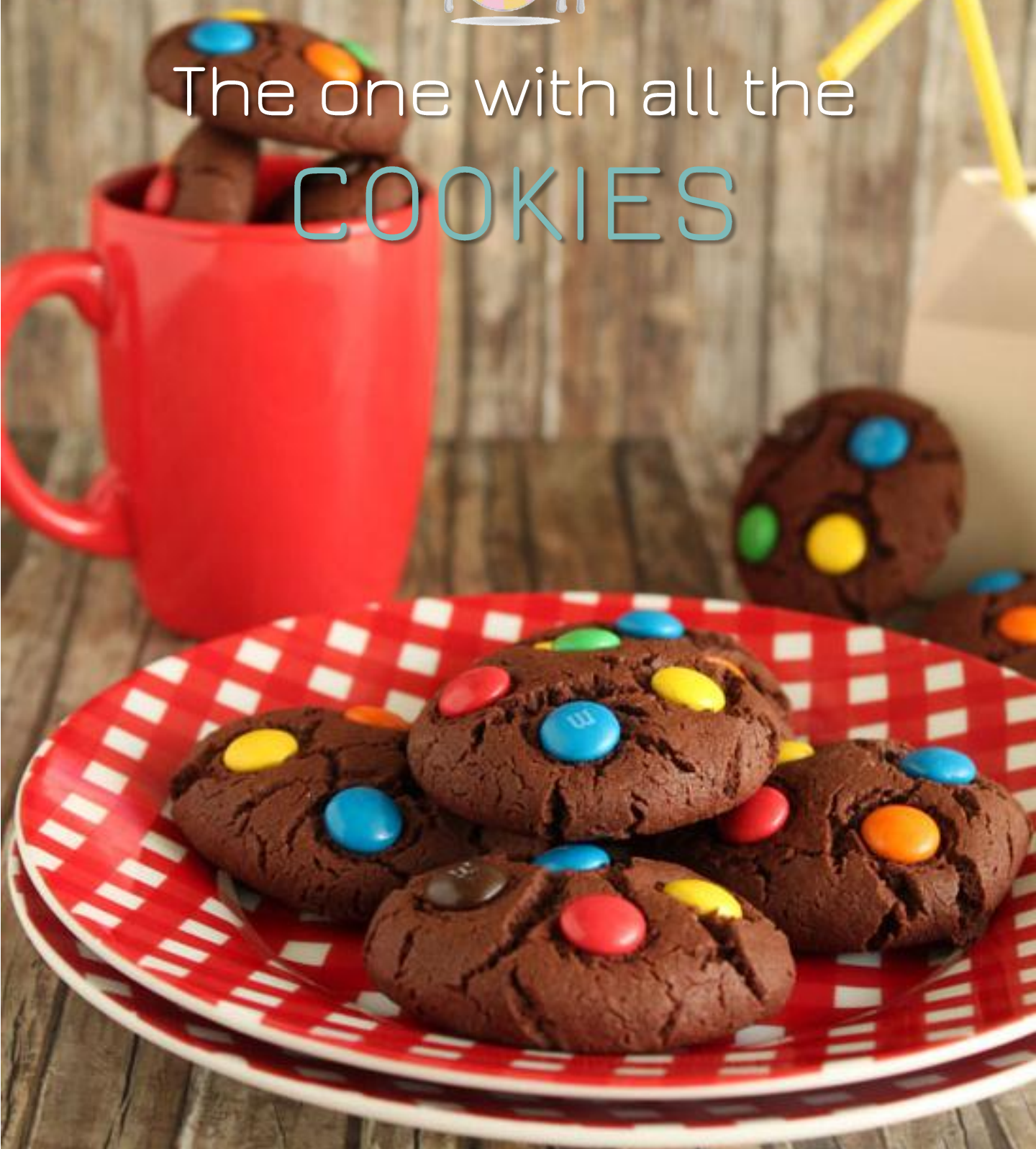




The one with all the COOKIES





The one with all the tastes | www.theonewithallthetastes.com
© 2015 Ερμιόνη Τυλιπάκη
Με την επιφύλαξη κάθε δικαιώματος.

Χρήσιμες συμβουλές

- Πριν από την εκτέλεση μιας συνταγής, συγκεντρώνουμε στον πάγκο εργασίας μας όλα τα υλικά που θα χρειαστούμε και διαβάζουμε προσεκτικά τα βήματα που θα ακολουθήσουμε
- Χρησιμοποιούμε πάντα καλής ποιότητας υλικά
- Ζυγίζουμε τα υλικά προσεκτικά και με ακρίβεια
- Τα αυγά και το βούτυρο πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου
- Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιούμε το αλεύρι κοσκινισμένο
- Εάν θέλουμε τα μπισκότα μας να έχουν όγκο και να μην είναι πολύ επίπεδα, σκεπάζουμε τη ζύμη με διαφανή μεμβράνη και την τοποθετούμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες
- Μπορούμε να διατηρήσουμε τη ζύμη στο ψυγείο για 2-3 ημέρες
- Όταν ζυμώνουμε, προσπαθούμε να σχηματίζουμε μπισκότα του ίδιου μεγέθους, ούτως ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα
- Για το ψήσιμο χρησιμοποιούμε τις αντιστάσεις και ψήνουμε στη μεσαία θέση του φούρνου
- Ο χρόνος ψησίματος που αναφέρεται σε κάθε συνταγή ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με το φούρνο και για το λόγο αυτό ξεκινάμε να ελέγχουμε τα μπισκότα μας 1-2' νωρίτερα από τον αναγραφόμενο χρόνο
- Διατηρούμε τα μπισκότα σε αεροστεγές τάπερ, ανάμεσα σε στρώσεις αντικολλητικού χαρτιού



Περιεχόμενα

Πρωινό

- Μπισκότα με βρώμη, μήλο και cranberries
- Μπισκότα με εσπρέσο, καρύδα και κομμάτια σοκολάτας
- Μπισκότα με φυτικόβούτυρο σε 5'
- Μπισκότα Oreo cheesecake
- Μπισκότα με σταφίδες, κανέλα και καρύδια
- Μπισκότα με ταχίνι (νηστίσιμα)

Σοκολάτα

- Μπισκότα με 4 σοκολάτες και καραμέλα
- Μπισκότα με σοκολάτα γάλακτος
- Μπισκότα με κακάο και μιλκς

Κέρασμα

- Μπισκότα γεμιστά με nutella
- Μπισκότα με καρύδα, cranberries και λευκή σοκολάτα
- Μπισκότα με 2 σοκολάτες και κεράσια
- Μπισκότα με 3 υλικά

Χριστούγεννα

- Μπισκότα με φιστίκια Αιγίνης
- Μπισκότα με cranberries και κομμάτια σοκολάτας
- Κουραμπιέδες με κακάο

Πάσχα

- Ανεβατά κουλούρια
- Μπισκότα φωλιές με κακάο

Χωρίς ψήσιμο

- Μπισκότα με nutella και φουντούκι
- Μπισκότα με φυτικόβούτυρο, μπανάνα και κακάο (σε κατσαρόλα)



Μπισκότα με βρώμη, μήλο και cranberries

350 γρ. νιφάδες βρώμης

200 γρ. κρέμα γάλακτος

100 γρ. ζάχαρη καστανή

100 γρ. μέλι

2 μήλα μεσαίου μεγέθους,
τριμμένα στο μούλτι

80 γρ. αποξηραμένα
cranberries

½ κ.γ. κανέλα

1 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού

1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170° και στρώνουμε με λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά.

Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη και το μέλι.

Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε πολύ καλά, να σχηματιστεί ένα ομοιόμορφο μίγμα.

Πλάθουμε τη ζύμη σε μπάλες, τις τοποθετούμε στο ταψί και τις πιέζουμε με την παλάμη μας να ανοίξουν.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 20' και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Τα διατηρούμε στο ψυγείο, σε αεροστεγές τάπερ.

Μερίδες: 18
Προετοιμασία: 20'
Ψήσιμο: 20'

Εάν δεν μας αρέσουν τα cranberries, μπορούμε να τα παραλείψουμε



Μπισκότα με εσπρέσο, καρύδα και κομμάτια σοκολάτας

500 γρ. αλεύρι γοχ
1 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175° και στρώνουμε με λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά.

1 πρέζα αλάτι
2 κ.σ. εσπρέσο σε σκόνη

Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και τον καφέ.

130 γρ. βούτυρο
130 γρ. ζάχαρη καστανή
250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

Με το μίξερ στη μεσαία ταχύτητα, ανακατεύουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη για 3-4', να σχηματιστεί μια αφράτη κρέμα.

2 μεγάλα αυγά
2 βανιλίνες
3 κ.σ. λικέρ καφέ

Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα, τη βανιλίνη και το λικέρ.

100 γρ. κουβερτούρα σε
σταγόνες
80 γρ. καρύδα τριμμένη

Σταματάμε το μίξερ και σταδιακά ενσωματώνουμε το μίγμα του αλευριού χρησιμοποιώντας μια ελαστική σπάτουλα.

Τέλος, προσθέτουμε την καρύδα και την κουβερτούρα.

Πλάθουμε τη ζύμη σε μπαλάκια και τα αραδιάζουμε στο ταψί, αφήνοντας απόσταση μεταξύ τους. Τα πιέζουμε ελαφρά με την παλάμη μας να πλατύνουν.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 13-15' μέχρι να ροδίσουν ελαφρά και να σκάσει η επιφάνειά τους.

Τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς.

Μερίδες: 26
Προετοιμασία: 20'
Ψήσιμο: 13-15'

Μπισκότα με φυστικοβούτυρο σε 5'

340 γρ. φυστικοβούτυρο

160 γρ. ζάχαρη καστανή

1 μεγάλο αυγό

1 βανιλίνη

½ κ.γ. κανέλα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° και στρώνουμε με λαδόκολλα 1 μεγάλο ταψί.

Ρίχνουμε το φυστικοβούτυρο σε μπολ και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε ζυγηρά με το σύρμα, να σχηματιστεί ένα ομοιόμορφο μίγμα.

Παίρνουμε μικρές ποσότητες ζύμης στα χέρια μας και τις πλάθουμε σε μπάλες. Τις τοποθετούμε πάνω στο ταψί και τις πιέζουμε με ένα πιρούνι να πλατύνουν.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 10-12', τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς.

Μερίδες: 15
Προετοιμασία: 5'
Ψήσιμο: 10-12'



Μπισκότα Oreo cheesecake

125 γρ. βούτυρο

180 γρ. τυρί κρέμα

290 γρ. ζάχαρη

2 βανιλίνες

220 γρ. αλεύρι γοχ

100 γρ. κουβερτούρα σε

σταγόνες

8 μπισκότα Oreo

θρυμματισμένα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190° και στρώνουμε με λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά.

Με το μίξερ στη μεσαία ταχύτητα χτυπάμε το τυρί κρέμα και το βούτυρο να αφρατέψουν.

Προσθέτουμε τη ζάχαρη και τη βανιλίνη και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε.

Χαμηλώνουμε τη λειτουργία του μίξερ και σταδιακά προσθέτουμε το αλεύρι.

Μόλις σχηματιστεί ένα ομοιόμορφο μίγμα σταματάμε το μίξερ και προσθέτουμε τη σοκολάτα. Ανακατεύουμε απαλά με ελαστική σπάτουλα.

Πασπαλίζουμε το ταψί με λίγα θρυμματισμένα μπισκότα και ρίχνουμε κουταλιές από το μίγμα, φροντίζοντας να αφήσουμε απόσταση μεταξύ τους.

Τέλος, πασπαλίζουμε με θρυμματισμένα μπισκότα και την επιφάνεια.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 16-18', μέχρι να ροδίσει η περιφέρειά τους.

Μερίδες: 20-22
Προετοιμασία: 20'
Ψήσιμο: 16-18'



Μπισκότα με σταφίδες, κανέλα και καρύδια

120 γρ. βούτυρο
120 γρ. ζάχαρη καστανή

1 μεγάλο αυγό
2 βανιλίνες

100 γρ. αλεύρι γοχ
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

½ κ.γ. κανέλα
130 γρ. νιφάδες βρώμης
100 γρ. σταφίδες
70 γρ. καρύδια
ψυλοκομμένα

Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε στη μεσαία ταχύτητα.

Προσθέτουμε το αυγό και τη βανιλίνη και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να έχουμε μια λεία και αφράτη κρέμα.

Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και την κανέλα.

Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και σταδιακά ρίχνουμε το αλεύρι στο μίγμα βουτύρου-ζάχαρης. Μόλις ενωθούν όλα τα υλικά σταματάμε τη λειτουργία του μίξερ.

Προσθέτουμε διαδοχικά τη βρώμη, τις σταφίδες και τα καρύδια και ανακατεύουμε με ελαστική σπάτουλα.

Βάζουμε τη ζύμη στο ψυγείο για 1-2 ώρες να σφίξει.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° και στρώνουμε με λαδόκολλα 1 μεγάλο ταψί.

Πλάθουμε μεγαλούτσικα μπαλάκια ζύμης, τα τοποθετούμε στο ταψί και τα πιέζουμε ελαφρά με το χέρι μας να πλατύνουν.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 12-14', τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυσώσουν εντελώς.

Μερίδες: 14
Προετοιμασία: 30'
Ψήσιμο: 12-14'

Εάν νηστεύουμε μπορούμε να αντικαταστήσουμε το βούτυρο με μαργαρίνη και το αυγό με 50 γρ. φυτικό λάδι.



Μπισκότα με ταχίνι (νηστίσιμα)

225 γρ. ταχίνι
135 γρ. ζάχαρη καστανή

125 γρ. φρέσκος χυμός
πορτοκαλιών

15 γρ. κονιάκ

280 γρ. αλεύρι γοχ

10 γρ. ξύσμα πορτοκαλιού

180 γρ. αμύγδαλα λευκά,
ψιλοτριμμένα στο μούλτι

2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160° και στρώνουμε με λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά.

Με το μίξερ στη μεσαία ταχύτητα ανακατεύουμε το ταχίνι, τη ζάχαρη, το χυμό και το κονιάκ για 5'.

Προσθέτουμε το αλεύρι, το ξύσμα πορτοκαλιού, την αμυγδαλόσκηνη και το μπέικιν πάουντερ και συνεχίζουμε το χτύπημα.

Σταματάμε τη λειτουργία του μίξερ και δουλεύουμε τη ζύμη με το χέρι, μέχρι να γίνει μαλακή και εύπλαστη.

Την πλάθουμε σε μπαλίτσες με μέγεθος περίπου καρυδιού, τις οποίες τοποθετούμε στα ταψιά. Τις πιέζουμε με το κάτω μέρος ενός ποτηριού ώστε να γίνουν επίπεδες.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 25' περίπου, μέχρι να ροδίσουν όμορφα.

Μερίδες: 22
Προετοιμασία: 20'
Ψήσιμο: 25'

Μπισκότα με 4 σοκολάτες και καραμέλα

160 γρ. βούτυρο
160 γρ. ζάχαρη καστανή
50 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
3 αυγά μεσαίου μεγέθους
2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
156 γρ. άνθος αραβοσίτου
στιγμής με γεύση σοκολάτα
35 γρ. κακάο
260 γρ. αλεύρι γοχ
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
200 γρ. κουβερτούρα σε
σταγόνες
100 γρ. κουβερτούρα
γάλακτος ψιλοκομμένη
18--20 καραμέλες γάλακτος

Βάζουμε τα 5 πρώτα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα για 3--4'.

Προσθέτουμε το άνθος αραβοσίτου και το κακάο, χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και δουλεύουμε το μίγμα για 1'.

Ρίχνουμε το αλεύρι μαζί με το μπέικιν πάουντερ και ανακατεύουμε για 1'.

Προσθέτουμε τα 2 είδη σοκολάτας και τα ενσωματώνουμε με το μίξερ.

Σταματάμε τη λειτουργία του μίξερ και βάζουμε τη ζύμη στο ψυγείο για 30' τουλάχιστον.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175° και στρώνουμε με λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά.

Βγάζουμε τη ζύμη από το ψυγείο και την πλάθουμε σε μεγαλούτσικες μπάλες.

Βυθίζουμε από 1 καραμέλα στο κέντρο κάθε μπάλας και με τα χέρια μας δουλεύουμε τη ζύμη ούτως ώστε να καλυφτεί.

Τοποθετούμε τα μπισκότα στο ταψί αφήνοντας απόσταση μεταξύ τους γιατί απλώνουν κατά το ψήσιμο.

Τα πιέζουμε απαλά με το χέρι μας και τα ψήνουμε στο κατώτερο 1/3 του φούρνου για 15--17'.

Μερίδες: 18-20
Προετοιμασία: 50'
Ψήσιμο: 15-17'

Χρησιμοποιούμε το άνθος αραβοσίτου με τη μορφή σκόνης και όχι κρέμας.
Αντί για εκχύλισμα βανίλιας, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε 2 βανιλίνες.

Μπισκότα με σοκολάτα γάλακτος

340 γρ. κουβερτούρα
γάλακτος

110 γρ. βούτυρο

170 γρ. αλεύρι που

φουσκώνει μόνο του

50 γρ. κακάο

1 κ.σ. εσπρέσο σε σκόνη

1 πρέζα αλάτι

300 γρ. ζάχαρη

2 μεγάλα αυγά

1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Χοντροκόβουμε τα 170 γρ. κουβερτούρας σε κύβους.

Τα υπόλοιπα 170 γρ. τα βάζουμε να λιώσουν σε χαμηλή θερμοκρασία σε μικρό αντικολλητικό σκεύος, μαζί με το βούτυρο.

Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι μαζί με το κακάο, τον καφέ και το αλάτι.

Με το μίξερ στη μεσαία ταχύτητα ανακατεύουμε τη ζάχαρη, τα αυγά, τη βανίλια και τη λιωμένη σοκολάτα.

Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και σταδιακά προσθέτουμε το μίγμα του αλευριού. Μόλις ενσωματωθεί πλήρως σταματάμε το μίξερ.

Ρίχνουμε τα κομμάτια σοκολάτας και ανακατεύουμε με μια ελαστική σπάτουλα.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160° και στρώνουμε με λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά.

Παίρνουμε κουταλιές από το μίγμα και τις τοποθετούμε στο ταψί, αφήνοντας αρκετή απόσταση μεταξύ τους.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 15' περίπου, μέχρι να πλατύνουν και να σκάσει η επιφάνειά τους.

Τα βγάζουμε από το φούρνο και τα μεταφέρουμε σε σχάρα να κρυσώσουν.

Μερίδες: 24
Προετοιμασία: 35'
Ψήσιμο: 15'

Εάν θέλουμε να προσφέρουμε τα μπισκότα σε παιδιά τότε
παραλείπουμε τον καφέ



Μπισκότα με κακάο και m&m's

85 γρ. βούτυρο

100 γρ. ζάχαρη

1 μεγάλο αυγό

180 γρ. αλεύρι γοχ

40 γρ. κακάο

2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

1 πρέζα αλάτι

64 σοκολατένια

καραμελάκια τύπου m&m's

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° και στρώνουμε με λαδόκολλα 1 μεγάλο ταψί.

Με το μίξερ στη μεσαία ταχύτητα χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη.

Προσθέτουμε το αυγό και συνεχίζουμε το χτύπημα.

Σε πολ ανακατεύουμε το αλεύρι μαζί με το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και το κακάο.

Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και ρίχνουμε στον κάδο σταδιακά το μίγμα του αλευριού. Σταματάμε τη λειτουργία του μίξερ μόλις ενωθούν όλα τα υλικά.

Πλάθουμε τη ζύμη σε μπάλες με μέγεθος περίπου όσο ένα καρύδι και τις τοποθετούμε στο ταψί, αφήνοντας μικρή απόσταση μεταξύ τους.

Τις πιέζουμε απαλά με το χέρι μας να πλατύνουν και τοποθετούμε 4 καραμελάκια στην επιφάνεια κάθε μπισκότου.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 10' περίπου, μέχρι να φουσκώσουν και να σκάσουν.

Τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυσώσουν.

Μερίδες: 14
Προετοιμασία: 30'
Ψήσιμο: 10'

Μπισκότα γεμιστά με nutella

220 γρ. βούτυρο
150 γρ. ζάχαρη καστανή
200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
2 μεγάλα αυγά
2 βανιλίνες
2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
450 γρ. αλεύρι γοχ
120 γρ. κουβερτούρα σε
σταγόνες
24 κ.γ. nutella

Με το μίξερ στη μεγαλύτερη ταχύτητα χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη.

Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα και ανακατεύουμε καλά μετά από κάθε προσθήκη.

Ρίχνουμε τη βανιλίνη.

Σε μεγάλο μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το μπέικιν πάουντερ.

Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και σιγά-σιγά ρίχνουμε το αλεύρι. Μόλις ενσωματωθεί πλήρως σταματάμε τη λειτουργία του μίξερ.

Προσθέτουμε τις σταγόνες σοκολάτας και ανακατεύουμε ζωηρά με ελαστική σπάτουλα.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° και στρώνουμε με λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά.

Παίρνουμε 1 μεγάλη κ.σ. από τη ζύμη και τη βάζουμε στην παλάμη μας. Πιέζουμε να πλατύνει και να γίνει σαν δίσκος. Βάζουμε 1 κ.γ. nutella στο κέντρο.

Ανασηκώνουμε τη ζύμη γύρω-γύρω, δουλεύοντας την παράλληλα με τα δάχτυλα μας, ώστε να κλείσουμε στο εσωτερικό τη nutella.

Αραδιάζουμε τα μπισκότα στο ταψί και ψήνουμε για 16-18'.

Μερίδες: 24
Προετοιμασία: 60'
Ψήσιμο: 16-18'

Για να κάνουμε ευκολότερο το ζύμωμα, αλευρώνουμε τα χέρια μας πριν από κάθε μπισκότο που πλάθουμε. Βάζουμε τη nutella στο ψυγείο ανά τακτά διαστήματα, για να σφίγγει και να μπορούμε να τη χειριστούμε καλύτερα.



Μπισκότα με καρύδα, cranberries και λευκή σοκολάτα

150 γρ. αλεύρι γοχ
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175° και στρώνουμε με λαδόκολλα 1 μεγάλο ταψί.

1 πρέζα αλάτι
90 γρ. βούτυρο

Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

80 γρ. ζάχαρη
1 μεγάλο αυγό

Με το μίξερ στη μεγαλύτερη ταχύτητα ανακατεύουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη να αφρατέψουν.

2 βανιλίνες
ξύσμα από ½ πορτοκάλι

Προσθέτουμε το αυγό, τη βανιλίνη και το ξύσμα πορτοκαλιού και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε.

90 γρ. καρύδα τριμμένη
90 γρ. αποξηραμένα

Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και σταδιακά ρίχνουμε το μίγμα του αλευριού.

cranberries
90 γρ. λευκή σοκολάτα
ψιλοκομμένη

Σταματάμε το μίξερ και προσθέτουμε την καρύδα, τα cranberries και τη σοκολάτα. Ανακατεύουμε ζωηρά με ελαστική σπάτουλα.

Πλάθουμε τη ζύμη σε μπαλάκια με μέγεθος περίπου ενός καρυδιού, τα τοποθετούμε στο ταψί και τα πιέζουμε απαλά με την παλάμη μας να πλατύνουν.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 16-18', μέχρι να δούμε ότι έχουν σκουρύνει περιμετρικά.

Τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυσώσουν.

Μερίδες: 15
Προετοιμασία: 20'
Ψήσιμο: 16-18'

Μπισκότα με 2 σοκολάτες και κεράσια

100 γρ. βούτυρο
2 αυγά μεσαίου μεγέθους

Βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη και το αλάτι σε μπολ μεσαίου μεγέθους.

250 γρ. αλεύρι γοχ
2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

Με το μίξερ στη μεσαία ταχύτητα ανακατεύουμε καλά το βούτυρο με τα αυγά.

80 γρ. ζάχαρη άχνη
κοσκινισμένη
1 πρέζα αλάτι

Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και σταδιακά προσθέτουμε τα στερεά υλικά. Μόλις σχηματιστεί μία ομοιόμορφη και σφιχτή ζύμη σταματάμε να ανακατεύουμε.

100 γρ. κουβερτούρα
γάλακτος σε σταγόνες

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160° και στρώνουμε με λαδόκολλα 1 μεγάλο ταψί.

100 γρ. λευκή σοκολάτα σε
σταγόνες

Ρίχνουμε τις σοκολάτες και τα κεράσια στη ζύμη και τη δουλεύουμε με ελαστική σπάτουλα.

100 γρ. κεράσια γλασέ
ψιλοκομμένα

Παίρνουμε ποσότητες από το μίγμα και πλάθουμε μπαλάκια με μέγεθος λίγο μεγαλύτερο από ένα καρύδι. Τα τοποθετούμε στο ταψί αφήνοντας αρκετή απόσταση μεταξύ τους και τα πιέζουμε λίγο με το χέρι μας να πλατύνουν.

Τα ψήνουμε για 15-17', τα βγάζουμε αμέσως από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς.

Μερίδες: 16
Προετοιμασία: 20'
Ψήσιμο: 15-17'



Μπισκότα με 3 υλικά

1 κουτί (397 γρ.)
συμπυκνωμένο γάλα

400 γρ. βούτυρο
500 γρ. αλεύρι που

φουσκώνει μόνο του

Και ακόμα:

υλικά όπως ξύσμα λεμονιού,

ξύσμα πορτοκαλιού, κακάο,

σταγόνες σοκολάτας,

τριμμένη καρύδα, ξηροί

καρποί, αποξηραμένα

φρούτα, χρωματιστή

τρούφα, καραμελάκια

σοκολάτας, κλπ.

Με το μίξερ στη μεγαλύτερη ταχύτητα χτυπάμε το βούτυρο να αφρατέψει.

Προσθέτουμε το ζαχαρούχο γάλα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.

Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και σταδιακά προσθέτουμε το αλεύρι. Σταματάμε το μίξερ αμέσως μόλις ενσωματωθεί στο μίγμα.

Προσθέτουμε τα υλικά της προτίμησής μας. Ενδεικτικά μπορούμε να χωρίσουμε τη ζύμη σε 3 μέρη και να προσθέσουμε:

- 1 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού και 100 γρ. κουβερτούρα σε σταγόνες 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

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° και στρώνουμε με λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά.

Πλάθουμε τη ζύμη σε μπαλάκια και τα τοποθετούμε ομοιόμορφα στο ταψί. Τα πιέζουμε ελαφρά με το χέρι μας να πλατύνουν.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 16-18', τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυσώσουν εντελώς.

Μερίδες: 32-34
Προετοιμασία: 20'
Ψήσιμο: 16-18'



Μπισκότα με φιστίκια Αιγίνης

175 γρ. βούτυρο

150 γρ. ζάχαρη

τους κρόκους από 5 μεγάλα
αυγά

1 βανιλίνη

225 γρ. αλεύρι γοχ

1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

200 γρ. φιστίκια Αιγίνης

πολτοποιημένα στο μούλι

Με το μίξερ στη μεγαλύτερη ταχύτητα χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη.

Προσθέτουμε τους κρόκους και κατόπιν τη βανιλίνη.

Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και σταδιακά ρίχνουμε πρώτα το αλεύρι και στη συνέχεια το μπέικιν πάουντερ και τα φιστίκια.

Σταματάμε το μίξερ μόλις έχουμε ένα ομοιόμορφο μίγμα.

Μεταφέρουμε τη ζύμη σε μπολ, τη σκεπάζουμε με διαφανή μεμβράνη και την τοποθετούμε στο ψυγείο για 1 ώρα.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160° με αέρα και στρώνουμε με λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά.

Απλώνουμε ένα μεγάλο κομμάτι λαδόκολλας στον πάγκο εργασίας και ανοίγουμε τη ζύμη σε χοντρό φύλλο με πάχος 0,5-0,7 εκ.

Σχηματίζουμε μπισκότα με κουπ-πατ.

Μεταφέρουμε τα μπισκότα στο ταψί, αφήνοντας ένα μικρό κενό μεταξύ τους.

Τα ψήνουμε για 16-18'.

Βγάζουμε τα μπισκότα από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Μερίδες: 32
Προετοιμασία: 40'
Ψήσιμο: 18'



Μπισκότα με cranberries και κομμάτια σοκολάτας

140 γρ. βούτυρο
80 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170° και στρώνουμε με λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά.

120 γρ. ζάχαρη καστανή
2 μεγάλα αυγά

Με το μίξερ στη μεσαία ταχύτητα ανακατεύουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη.

1 ½ κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού
1 κ.γ. κανέλα

Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να σχηματιστεί μια αφράτη κρέμα.

220 γρ. αλεύρι που
φουσκώνει μόνο του

Ρίχνουμε το ξύσμα πορτοκαλιού και την κανέλα.

100 γρ. νιφάδες βρώμης

Χαμηλώνουμε τη λειτουργία του μίξερ και ρίχνουμε το αλεύρι εναλλάξ με τη βρώμη.

80 γρ. αποξηραμένα

Μόλις ενσωματωθούν στη ζύμη σταματάμε το μίξερ και προσθέτουμε τα cranberries και τη σοκολάτα.

cranberries

Ανακατεύουμε καλά με μια ελαστική σπάτουλα.

100 γρ. κουβερτούρα σε

σταγόνες

Πλάθουμε τη ζύμη σε μπάλες και τις τοποθετούμε στο ταψί, αφήνοντας αρκετή απόσταση μεταξύ τους.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 14-16'.

Τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυσώσουν εντελώς.

Μερίδες: 20-22
Προετοιμασία: 20'
Ψήσιμο: 16'

Καταλαβαίνουμε ότι τα μπισκότα είναι έτοιμα όταν η περιφέρεια τους έχει ροδίσει ελαφρά



Κουραμπιέδες με κακάο

300 γρ. βούτυρο γάλακτος

100 γρ. ζάχαρη άχνη

570 γρ. αλεύρι γοχ

70 γρ. κακάο

1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

1 σφηνάκι κονιάκ

Και ακόμα:

ζάχαρη άχνη για το

πασπάλισμα

Με το μίξερ στη μεγαλύτερη ταχύτητα χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη να αφρατέψουν, για 20' περίπου.

Σε μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι, το κακάο και το μπέικιν πάουντερ.

Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και σταδιακά προσθέτουμε το μίγμα του αλευριού.

Ρίχνουμε το κονιάκ και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να έχουμε ένα ομοιόμορφο και πολύ μαλακό μίγμα.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160° με αέρα και στρώνουμε με λαδόκολλα 1 μεγάλο ταψί.

Πλάθουμε τη ζύμη σε κουραμπιέδες στρογγυλούς με διάμετρο 4 εκ. περίπου και τους τοποθετούμε στο ταψί.

Τους ψήνουμε για 25', μέχρι να σκάσει η επιφάνειά τους.

Βάζουμε άφθονη άχνη ζάχαρη σε ένα μεγάλο μπολ και αφού κρυώσουν λίγο οι κουραμπιέδες τους βουτάμε μέσα στη ζάχαρη, φροντίζοντας να καλυφθούν καλά από όλες τις πλευρές.

Τους αφήνουμε να κρυώσουν καλά, γιατί αλλιώς διαλύονται. Τους μεταφέρουμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε την επιφάνειά τους με επιπρόσθετη ζάχαρη.

Μερίδες: 24
Προετοιμασία: 50'
Ψήσιμο: 25'

Το μίγμα βουτύρου και ζάχαρης είναι έτοιμο όταν μοιάζει με σαντιγί



Ανεβατά κουλούρια

135 γρ. ελαιόλαδο

3 μεγάλα αυγά

150 γρ. νερό

150 γρ. ζάχαρη

150 γρ. ζαχαρούχο γάλα

10 γρ. μαγιά σε σκόνη

750 γρ. αλεύρι σκληρό

1 κ.γ. κρύσταλλοι μαστίχας

τριμμένοι στο μούλτι

Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ζαχαρούχο γάλα, το νερό και τη ζάχαρη και λίγο πριν βράσει το μίγμα το αποσύρουμε από την εστία και το αδειάζουμε στον κάδο του μίξερ.

Ανακατεύουμε λίγο με το γάντζο για να πέσει η θερμοκρασία του μίγματος και συνεχίζοντας το ανακάτεμα προσθέτουμε το ελαιόλαδο και τα αυγά ένα-ένα.

Τέλος, ρίχνουμε το αλεύρι, τη μαγιά και τη μαστίχα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιόμορφη ζύμη.

Τη μεταφέρουμε σε καθαρό μπολ, τη σκεπάζουμε με πετσέτα και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει για 2 ώρες τουλάχιστον.

Παίρνουμε μικρές ποσότητες ζύμης, τις πλάθουμε σε μπασιουνάκια και ενώνουμε τις άκρες τους σχηματίζοντας κουλούρια με τρύπα στη μέση.

Στρώνουμε με λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά και τοποθετούμε εκεί τα κουλούρια, αφήνοντας αρκετή απόσταση μεταξύ τους.

Τα αφήνουμε για 1 ώρα να ξαναφουσκώσουν.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170° και τα ψήνουμε για 20', μέχρι να φουσκώσουν και να ροδίσουν όμορφα.

Μερίδες: 20
Προετοιμασία: 20'
Ψήσιμο: 20'

Μπισκότα φωλιές με κακάο

280 γρ. αλεύρι γοχ
40 γρ. κακάο

1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
100 γρ. ζάχαρη

180 γρ. βούτυρο
2 βανιλίνες

50 γρ. κουβερτούρα
ψιλοκομμένη

1 γεμάτο κ.γ. nutella

5-6 κ.σ. κρέμα γάλακτος

50 γρ. καρύδα τριμμένη
λίγο πράσινο χρώμα

ζαχαροπλαστικής
σοκολατένια αβγούλκια

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170° και στρώνουμε με λαδόκολλα 1 μεγάλο ταψί.

Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το κακάο και το μπέικιν πάουντερ.

Με το μίξερ στη μεσαία ταχύτητα χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τις βανιλίνες και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε.

Σταματάμε το μίξερ και σταδιακά ρίχνουμε το μίγμα του αλευριού στο μίγμα ζάχαρης-βουτύρου. Δουλεύουμε το μίγμα με τα χέρια μας μέχρι να σχηματιστεί μια μαλακή και εύπλαστη ζύμη.

Την πλάθουμε σε μπαλάκια, τα τοποθετούμε στο ταψί και τα πιέζουμε με την ανάποδη ενός ποτηριού να πλατύνουν.

Ψήνουμε τα μπισκότα για 14'. Τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς.

Διαλύουμε σε λίγο νερό μερικές σταγόνες από το πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής. Βάζουμε την καρύδα σε μικρό δοχείο που κλείνει με καπάκι, προσθέτουμε το χρώμα ζαχαροπλαστικής και ανακινούμε ζωηρά, μέχρι να χρωματιστεί ομοιόμορφα η καρύδα.

Για την επικάλυψη, βάζουμε την κουβερτούρα, την κρέμα γάλακτος και τη nutella σε αντικολλητικό τηγάνι και τα ζεσταίνουμε σε χαμηλή θερμοκρασία, να σχηματιστεί ένα ομοιόμορφο μίγμα.

Βουτάμε την επιφάνεια των μπισκότων στο σοκολατένιο μίγμα και τα ακουμπάμε σε λαδόκολλα.

Τα πασπαλίζουμε με την τριμμένη καρύδα και τα διακοσμούμε με 1-2 σοκολατένια αβγούλκια.

Μερίδες: 14
Προετοιμασία: 25'
Ψήσιμο: 14'



Μπισκότα με nutella και φουντούκι

100 γρ. φουντούκι, ελαφρά
καβουρδισμένο

160 γρ. βούτυρο
80 γρ. ζάχαρη

100 γρ. φρέσκο γάλα

50 γρ. κακάο

3 κ.σ. nutella

2 πρέζες αλάτι

180 γρ. βρώμη σε νιφάδες

20 γρ. καρύδα τριμμένη

Θρυμματίζουμε στο μούλτι το καβουρδισμένο φουντούκι, προσέχοντας όμως να μην το κάνουμε σκόνη.

Βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το γάλα και το κακάο σε αντικολλητικό τηγάνι και τα ζεσταίνουμε σε μέτρια θερμοκρασία.

Ανακατεύουμε ανά τακτά χρονικά διαστήματα μέχρι να λιώσει το βούτυρο.

Βράζουμε το μίγμα για 1'.

Προσθέτουμε τη nutella και το αλάτι και ανακατεύουμε να ενσωματωθεί στο μίγμα. Αποσύρουμε το σκεύος από την εστία.

Σε μεγάλο μπολ βάζουμε τη βρώμη, την καρύδα και το φουντούκι (κρατάμε 2 κ.σ. για διακόσμηση).

Ρίχνουμε το σοκολατένιο μίγμα και ανακατεύουμε.

Πλάθουμε μπαλάκια με διάμετρο 3 εκ. περίπου και τα ακουμπάμε στον πάγκο εργασίας μας, στον οποίο έχουμε απλώσει ένα κομμάτι λαδόκολλας.

Πιέζουμε τα μπισκότα με την παλάμη μας να πλατύνουν και διορθώνουμε το σχήμα τους.

Πασπαλίζουμε την επιφάνειά τους με τα υπόλοιπα φουντούκια.

Μερίδες: 20
Προετοιμασία: 20'

Διατηρούμε τα μπισκότα σε αεροστεγές τάπερ στο ψυγείο



Μπισκότα με φυτικόβούτυρο, μπανάνα και κακάο (σε κατσαρόλα)

120 γρ. φυτικόβούτυρο
2 μπανάνες πολτοποιημένες
στο μούλτι

100 ml γάλα φρέσκο
4 κ.σ. κακάο

50 γρ. ζάχαρη

200 γρ. νιφάδες βρώμης

Βάζουμε το φυτικόβούτυρο και τις μπανάνες σε μικρή κατσαρόλα και ανακατεύουμε σε μέτρια θερμοκρασία, να λιώσει το φυτικόβούτυρο και να ομοιογενοποιηθεί το μίγμα.

Προσθέτουμε το γάλα, το κακάο και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά.

Αποσύρουμε την κατσαρόλα από την εστία και ρίχνουμε τη βρώμη.

Ζυμώνουμε ζωηρά με τα χέρια μας και αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει εντελώς.

Πλάθουμε μπαλίτσες σε μέγεθος καρδιού και τις πιέζουμε ανάμεσα στις παλάμες μας να πλατύνουν. Διορθώνουμε το σχήμα.

Μερίδες: 15
Προετοιμασία: 30'

Διατηρούμε τα μπισκότα σε αεροστεγές τάπερ στο ψυγείο

Δοσολογίες υλικών

Αλεύρι

1 φλ. = 130 γρ. | 1 κ.σ. = 10 γρ.

Βούτυρο

1 φλ. = 230 γρ. | 1 κ.σ. = 15 γρ.

Βρώμη

1 φλ. = 80 γρ.

Γάλα

1 φλ. = 230 γρ.

Ζάχαρη άχνη

1 φλ. = 115 γρ.

Ζάχαρη καστανή

1 φλ. = 220 γρ.

Ζάχαρη κρυσταλλική

1 φλ. = 200 γρ.

Κακάο

1 φλ. = 85 γρ. | 1 κ.σ. = 10 γρ.

Καρύδα τριμμένη

1 φλ. = 120 γρ.

Κρέμα γάλακτος

1 φλ. = 240 γρ.

Μέλι

1 φλ. = 340 γρ. | 1 κ.σ. = 20 γρ.

Μπέικιν πάουντερ

1 κ.γ. = 5 γρ.

Σοκολάτα σε σταγόνες

1 φλ. = 190 γρ.

Σταφίδες

1 φλ. = 170 γρ.

Τυρί κρέμα

1 φλ. = 225 γρ.

Φυστικοβούτυρο

1 φλ. = 260 γρ.

Cranberries

1 φλ. = 170 γρ.

Nutella

1 φλ. = 260 γρ.

Συντομογραφίες

κ.γ. = κουταλάκι του γλυκού

κ.σ. = κουταλιά της σούπας

φλ. = φλιτζάνι

γρ. = γραμμάρια

γοχ = για όλες τις χρήσεις

Λίγα λόγια για μένα και τα Cookies

Γεια, είμαι η Ερμιόνη!

Η μαγειρική αποτελεί για μένα τρόπο έκφρασης και δημιουργίας. Μου είναι αδύνατο να φανταστώ τον εαυτό μου να μην πειραματίζεται στην κουζίνα. Θα μπορούσα ωστόσο να τρέφομαι αποκλειστικά με σουβλάκια και παγωτό σοκολάτα και να είμαι πάρα πολύ ευτυχισμένη.

Είμαι εθισμένη στη σοκολάτα, τη nutella, τα μπισκότα, τα κέικ, τα fudge και τα cheesecake.

Το 2011 βρέθηκα στο σπίτι με άδεια μητρότητας, άφθονο χρόνο στη διάθεση μου και πάρα πολλές γευστικές ιδέες να στριφογυρίζουν στο μυαλό μου.

Και κάπως έτσι γεννήθηκε το The one with all the tastes...

Ένα food blog που επικεντρώνεται στις απλές και γρήγορες συνταγές, με υλικά που μπορούμε εύκολα να προμηθευτούμε, για όλα τα γούστα και για κάθε περίπτωση: προτάσεις για το καθημερινό τραπέζι, ιδέες για τον μπουφέ και το πάρτι, λαχταριστά επιδόρπια, προτάσεις για λίγο πιο ιδιαίτερα πρωινά, μπισκότα και κέικ για τον καφέ μας ή το γάλα των παιδιών, εύκολα και νόστιμα σνακ για τη δουλειά ή το σχολείο.

Εάν πρωταγωνιστούσα στα «Φιλαράκια» θα ήμουν σίγουρα η Μόνικα.

Έχω εμμονή με την οργάνωση και την τάξη και βρίσκομαι σε μόνιμη αναζήτηση του τέλειου μπισκότου.

Ακόμα ωστόσο δεν έχω καταλάβει αν υπάρχει ή αν είναι μόνο ένα.

Σε αυτό το βιβλίο πάντως θα βρείτε 20 συνταγές για μπισκότα, καθένα εκ των οποίων είναι τέλειο με το δικό του ξεχωριστό τρόπο.

Θα χαρώ να μοιραστείτε αυτό το βιβλίο με όλους όσους πιστεύετε ότι θα απολαύσουν την ανάγνωση του.

Για ακόμα περισσότερες λαχταριστές συνταγές επισκεφτείτε το blog | www.theonewithallthetastes.com