**Μπισκότα βουτύρου (βασική συνταγή), από την Αργυρώ Μπαρμπαρήγου**

Προετοιμασία: 10΄, ψήσιμο: 10΄, εύκολη συνταγή, μερίδες: 70 τεμάχια

Θεϊκά, νόστιμα και τραγανά μπισκότα βουτύρου. Η πιο εύκολη βασική συνταγή, με λίγα υλικά, πολλές παραλλαγές και πολλά μυστικά. Για να ξετρελαθούν όλοι με το μεγαλείο των απλών γεύσεων.

1.4K

Υλικά Συνταγής

* 250 γραμμάρια βούτυρο
* 220 γραμμάρια ζάχαρη
* 2 πρέζες αλάτι
* 1 μεγάλο κρόκο αυγού
* 1 μεγάλο αυγό
* 2 κουταλάκι γλυκού βανίλια υγρή
* 310 γραμμάρια αλεύρι μαλακό (ή για όλες τις χρήσεις)

Εκτέλεση

Για νόστιμα και τραγανά μπισκότα βουτύρου, όλα τα υλικά πρέπει να είναι [**σε θερμοκρασία δωματίου**](https://www.argiro.gr/2018/11/ferte-grigora-ta-avga-sas-se-thermokrasia-domatiou/).

* Αλέθουμε τη ζάχαρη στο μπλέντερ να γίνει πολύ ψιλή.
* Σε μπολ χτυπάμε τη ζάχαρη με το βούτυρο με μίξερ χεριού ή με κτυπητήρι χεριού, να αφρατέψουν καλά και να γίνουν κρέμα.
* Προσθέτουμε το αλάτι και τον κρόκο. Αφού ενσωματωθεί ο κρόκος προσθέτουμε το ολόκληρο αυγό και τη βανίλια.
* Χτυπάμε καλά τα υλικά με το μίξερ ή με χτυπητήρι χεριού, να ενσωματωθεί το αυγό στα υλικά. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα και προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά. Μην παραχτυπάτε το μείγμα.
* Μοιράζουμε τη ζύμη στα δύο και την τυλίγουμε με μεμβράνη. Παγώνουμε για μία ώρα το λιγότερο. Μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο μέχρι δύο μέρες και στην κατάψυξη μέχρι ένα μήνα, πολύ καλά σκεπασμένη.
* Αφού παγώσει η ζύμη, την ανοίγουμε σε φύλλο με πάχος λιγότερο από 1/2 εκατοστό. Όταν ανοίγουμε το φύλλο, πασπαλίζουμε αλεύρι ή άχνη ζάχαρη για να μην κολλάει. Κόβουμε μπισκότα στρογγυλά ή τετράγωνα με ποτήρι ‘η ειδικές φόρμες ζαχαροπλαστικής.
* Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160 βαθμούς Κελσίου στον αέρα. Στρώνουμε λαδόχαρτο σε λαμαρίνες. Αραδιάζουμε τα μπισκότα. Ψήνουμε για περίπου 15′ μέχρι να ροδίσουν ελαφρά στις άκρες περιμετρικά. Γενικά αυτά τα μπισκότα δεν παίρνουν πολύ χρώμα.
* Αφού ψηθούν, τα  αφήνουμε να σταθούν 5΄. Μετά, με προσοχή τα μεταφέρουμε σε σχάρα να κρυώσουν τελείως.
* Τα σερβίρουμε σκέτα ή τα διακοσμούμε με [**λευκό γλάσο Royal icing**](https://www.argiro.gr/recipe/lefko-glaso-royal-icing/)**.**

**Μυστικά για τραγανά μπισκότα βουτύρου**

-Επιλέξτε ζάχαρη κρυσταλλική, πολύ ψιλή, αλλιώς είναι απαραίτητο να την αλέσετε στο μπλέντερ για καλύτερη ομογενοποίηση. Είναι πολύ βασικό, η ζάχαρη να λιώσει καλά με το βούτυρο στο μίξερ και να γίνει κρέμα.

-Το αλεύρι πρέπει να είναι κοσκινισμένο. Από την ώρα που θα μπει το αλεύρι στα υλικά δεν ανακατεύουμε πολύ το μείγμα, για να γίνουν αφράτα τα μπισκότα. Αν δουλέψετε πολύ το αλεύρι μέσα στη ζύμη, τα μπισκότα βουτύρου αντί να γίνουν αφράτα, θα γίνουν σκληρά.

-Για γρήγορα μπισκότα, όταν φτιάξουμε τη ζύμη και δεν έχουμε χρόνο για πάγωμα, τότε παίρνουμε με κουτάλι μπάλες ζύμης και πλαταίνουμε κάθε μία στις παλάμες. Αραδιάζουμε με απόσταση τα μπισκότα, γιατί απλώνουν. Βουτάμε ένα ποτήρι στο αλεύρι ή στην άχνη και τα πατάμε να πλατύνουν. Τα ψήνουμε αμέσως.

Εναλλακτικά, μπορείτε να φτιάξετε δύο ρολά ζύμης, να τα τυλίξετε σε μεμβράνη και να τα παγώσετε μέχρι να σφίξουν. Μετά, αφαιρέστε τη μεμβράνη και κόψτε μπισκότα με ένα μαχαίρι σε λεπτές φέτες, μικρότερα του 1/2 εκατοστού σε πάχος.

-Η ζύμη και τα ωμά μπισκότα μπορούν να μπουν κατάψυξη για 1 μήνα.

-Αφού κρυώσουν καλά τα ψημένα μπισκότα, αποθηκεύστε τα σε αεροστεγές κουτί για να παραμείνουν φρέσκα και τραγανά και να μην τραβήξουν υγρασία. Αλλιώς θα μαλακώσουν.

**Παραλλαγές για νόστιμα μπισκότα βουτύρου**

**Σοκολάτα και κανέλα**

Λιώνουμε 30 γραμμάρια σοκολάτα και μόλις κρυώσει την προσθέτουμε στη ζύμη. Αντικαθιστούμε 1/4 φλ. αλεύρι με 1/4 φλ. κακάο. Προσθέτουμε  2 πρέζες κανέλα.

**Δίχρωμα**

Λιώνουμε και αφήνουμε να κρυώσει 60 γραμμάρια σοκολάτα. Την ενσωματώνουμε με το 1/4 της ζύμης. Μοιράζουμε τη σοκολατένια ζύμη σε 6 κομμάτια. Την κολλάμε πάνω στην άσπρη ζύμη κι έτσι έχουμε δίχρωμα μπισκότα βανίλια-σοκολάτα.

**Πικάντικα**

Αντικαθιστούμε τη ζάχαρη με 1 φλ. μαύρη ζάχαρη και προσθέτουμε 1 κουταλάκι γλυκού κοφτό κανέλα, 1/2 κουταλάκι γλυκού τζίντζερ, 1/4 κουταλάκι γλυκού μοσχοκάρυδο, 1 πρέζα γαρίφαλο στο αλεύρι.

**Με λεμόνι και παπαρουνόσπορο**

Προσθέτουμε 2 κουταλάκια γλυκού ξύσμα λεμονιού στο μείγμα πριν το αλεύρι και 2 κουταλάκια γλυκού παπαρουνόσπορο, αφού ζυμώσουμε τα μπισκότα.

**Με τζίντζερ**

Προσθέτουμε 1 κουταλάκι γλυκού σκόνη τζίντζερ στο αλεύρι και ψιλοκομμένο τζίντζερ γλασέ στη ζύμη.

**Με πορτοκάλι, σταφίδα και καρύδι**

Προσθέτουμε 1 κουταλάκι γλυκού ξύσμα πορτοκαλιού, 1 φλ. ψιλοκομμένο καρύδι και 1/2 φλ. σταφίδα μαύρη στο μείγμα.

Καλή επιτυχία και καλή σας όρεξη!

