



Μπισκότα Μανταρινιού

Αγαπάω τα σπιτικά μπισκότα, θα μου πείτε και ποιος δεν τα αγαπάει. Μου αρέσει να δοκιμάζω διάφορες γεύσεις, έτσι αφού βρέθηκα στην Λακωνία με τα φανταστικά μανταρίνια έφτιαξα τα μπισκότα που βλέπετε.



Πάμε να τα φτιάξουμε μαζί να δείτε πόσο εύκολα και νόστιμα είναι, βάζω καφέ ελάτε.

Υλικά

240 γρ χυμό μανταρινιού

ξύσμα από 2 ακέρωτα μανταρίνια

240 γρ ελαιόλαδο ή καλαμποκέλαιο ή μισό -μισό

200 γρ ζάχαρη

3 γρ σόδα φαγητού

10 γρ μπέικιν

$\frac{1}{2}$ κ.γ υγρή βανίλια ή όποια άλλη θέλετε

πρέζα αλάτι

590 γρ [αλεύρι Κούλα](#)

Οδηγίες

Βάζουμε σε ένα μπολ το λάδι, το χυμό, το ξύσμα, την βανίλια και τη σόδα και ανακατεύοντας προσθέτουμε την ζάχαρη, αφήνουμε στην άκρη.



Σε άλλο μπολ βάζουμε το αλεύρι και το μπέικιν, ανακατεύουμε και προσθέτουμε τα υγρά. Ανακατεύουμε και ζυμώνουμε απλά να καθαρίσει το μπολ, δεν παιδεύουμε την ζύμη.



Αδειάζουμε την ζύμη σε αλευρωμένο πάγκο και ανοίγουμε φύλλο, αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο αλεύρι. Συνεχίζουμε το ίδιο με την υπόλοιπη ζύμη μέχρι να τελειώσει.



Κόβουμε τα μπισκότα με κούπ πατ, ότι σχήμα θέλουμε, τα αραδιάζουμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 10-12 λεπτά, ανάλογα τον φούρνο σας και το μέγεθος που θα τα φτιάξετε.



Μυστικά

Φυλάμε τα μπισκότα σε μεταλλικό κουτί.

Αν σας αρέσουν πιο τραγανά τα ψήνετε περισσότερο.

Μπορείτε να προσθέσετε ξηρούς καρπούς ή σταγόνες σοκολάτας.

Να λιώσετε κουβερτούρα και να τα βάλετε στο μισό ή σε όλο το μπισκότο.



Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!