27 Ιουλίου 2013

Τα μπισκότα σας βγαίνουν πάντα σκληρά; Μάθετε πως να το διορθώσετε

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Ξεκινάτε κάθε φορά με διάθεση να φτιάξετε εκείνη την τέλεια συνταγή για μπισκότα που βρήκατε στο ίντερνετ, μόνο που στο τέλος καταλήγετε με μια παρτίδα που θυμίζει περισσότερο πέτρες παρά μπισκότα.

Τι μπορείτε να κάνετε για αυτό;

Πολύ απλά, **προσπαθήστε να μην βάζετε περισσότερο αλεύρι από όσο λέει η συνταγή**, καθώς και να **μην χτυπάτε το μείγμα για περισσότερη ώρα από όσο αναγράφεται**.

Επίσης, **μόλις προσθέσετε το αλεύρι στο μείγμα, ανακατέψτε το όσο λιγότερο μπορείτε.**

Έτσι τα μπισκότα σας θα βγαίνουν μαλακά και αφράτα όπως πρέπει.

Πηγή: queen.gr