

Πώς μπορείς να έχεις έτοιμη πάντα σπιτική ζύμη για μπισκοτάκια...

/ [Γενικά Θέματα](#) / [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Λατρεύεις τα μπισκότα κάθε είδους; Τώρα μπορείς να τα φτιάχνεις όποτε θέλεις χωρίς να παιδεύεσαι με τη ζύμη τους κάθε φορά.

Υπάρχει ένας τρόπος για να έχεις πάντα έτοιμη σπιτική ζύμη, φτιαγμένη από τα χεράκια σου όποτε θελήσεις να φτιάξεις μπισκοτάκια και γενικότερα γλυκά για εσένα και για όλη την οικογένεια.

Αντί να φτιάχνεις ζύμη κάθε φορά που θέλεις να φτιάξεις κουλουράκια μπορείς να φτιάξεις μία φορά τη ζύμη και να την έχεις έτοιμη για κάθε συνταγή σου.

Τι θα χρειαστείς.. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις, μπέικιν πάουντερ, αλάτι και ζάχαρη (προαιρετικά).

Πώς να το κάνεις.. Ανάμειξε 8 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 1/3 της κούπας μπέικιν πάουντερ, 2 κουταλιές της σούπας αλάτι και 8 κουταλιές της σούπας ζάχαρη (προαιρετικά). Ανακάτεψέ τα όλα μαζί στο μπλέντερ και έχεις έτοιμο το μείγμα σου.

Με αυτό μπορείς να φτιάξεις πάρα πολλά μπισκότα και γλυκά. Το μόνο που έχεις να

κάνεις είναι να αποθηκεύσεις τη ζύμη στην κατάψυξη και να τη διατηρήσεις εκεί για όσο καιρό θέλεις.

Πηγή: [briefingnews.gr](https://www.briefingnews.gr)