

Φτιάξτε λαχταριστά Scores σε 10 λεπτά



Μικρά ψωμάκια για

κάθε ώρα! Συνοδεύονται με μαρμελάδα, με πραλίνα φουντουκιού, με φυστικοβούτυρο ή και βούτυρο και μέλι!

Τι χρειαζόμαστε:

- > 2 φλυτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- > 100 γρ βούτυρο γαλακτος
- > μισό κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- > 2 κουταλάκια τού γλυκού ζάχαρη άχνη
- > 3/4 του φλυτζανιού γάλα φρεσκο
- > 2 φακελάκια baking powder

Πώς το κάνουμε:

1. Βάζουμε σε μια λεκανίτσα το αλεύρι, το baking, τη ζάχαρη και το αλάτι και τα ανακατεύουμε καλά.
2. Προσθέτουμε το βούτυρο ζυμώνοντας απαλά.
3. Στο τέλος προσθέτουμε λίγο λίγο το γάλα.
4. Ανοίγουμε τη ζύμη, περίπου πάχος 1,5 εκατοστό και κόβουμε με κουπ πατ κυκλάκια ή τετραγωνάκια.
5. Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο 12' +-.

Λίγα μυστικά ακόμα

Μόλις ψηθούν και είναι ακόμη ζεστά τα κόβουμε στη μέση (οριζόντια) και φτιάχνουμε "σαντουιτσακια" με ο,τι γέμιση μας αρέσει!

Πηγή: briefingnews.gr