

Μπισκότα καρύδας με λεμόνι



Υλικά

- 240 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 15 γρ. καλαμποκάλευρο χοντρό
- 80 ml. λάδι καρύδας λιωμένο
- Αλάτι 1/2 κ.γ.
- 1/2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 αυγό και 1 κρόκο αυγού
- 1/2 κ.γ. σόδα
- 220 γρ. ζάχαρη
- 2 κ.γ. ξύσμα λεμονιού
- 40 γρ. ζάχαρη άχνη
- 120 γρ. τριμμένη καρύδα
- 60 ml χυμό λεμόνι

Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170 βαθμούς και στρώνουμε με αντικολλητικό χαρτί δυο ταψιά.

Σε ένα μπόλ ανακατεύουμε το αλεύρι με το καλαμποκάλευρο, τη σόδα και το αλάτι. Αφήνουμε στην άκρη.

Βάζουμε στο μίξερ τη ζάχαρη, το αυγό ,τον κρόκο και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να αναμιχθούν καλά τα υλικά. Προσθέτουμε το λάδι καρύδας και τη βανίλια και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μίγμα. Προσθέτουμε το χυμό και το ξύσμα του λεμονιού και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα στερεά υλικά και ανακατεύουμε ελαφρά μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μίγμα και να προκύψει η ζύμη.

Πλάθουμε τα μπισκότα με το χέρι μας παίρνοντας κάθε φορά 1 1/2 κ.σ. απο τη ζύμη. Βυθίζουμε κάθε μπισκότο στη ζάχαρη άχνη και το τοποθετούμε στο ταψί.

Ψήνουμε στο φούρνο για 8-10 λεπτά μέχρι να πάρει η ζύμη ελαφρύ χρώμα.

Πηγές:cookbox.gr -ikypros.com