



# Μπισκότα Espresso

Το καλύτερο συνοδευτικό για τον πρωινό ή τον απογευματινό καφέ

## Ιστορικό

Τα μπισκότα espresso είναι απλά, εύκολα και δεν χρειάζονται ιδιαίτερες γνώσεις ζαχαροπλαστικής. Οφείλουν το άρωμα τους στον πραγματικό αλεσμένο καφέ που περιέχουν και αποτελούν το καταλληλότερο συνοδευτικό για τον πρωινό ή τον απογευματινό καφέ!

## Συστατικά

1 ½ κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις · ½ κούπα άγλυκη σκόνη κακάο · 1 γεμάτη κουταλιά της σούπας αλεσμένο εσπρέσο · ¾ κούπας ζάχαρη άχνη · 1 κούπα βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου · 1 κάψουλα βανίλιας · 4 κούπες νερό

Διαβάστε περισσότερα στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/homemade-espresso-cookies/>

## Εκτέλεση

### Βήμα 1

Κοσκινίζουμε κι ανακατεύουμε τον εσπρέσο, το αλεύρι και το κακάο

### Βήμα 2

Σε άλλο σκεύος, χτυπάμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανίλια, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα

### Βήμα 3

Με απαλές κινήσεις, ενώνουμε τα δύο μείγματα

### Βήμα 4

Στρώνουμε ένα αντικολλητικό χαρτί σε ένα ταψί και προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς (αέρα)

### Βήμα 5

Πλάθουμε τα μπισκότα και τα φουρνίζουμε για 15 – 20 λεπτά