

Μπισκότα με φυστίκια αράπικα



MAKES



Χρόνος
προετοιμασίας



Χρόνος
ψησίματος



Εύκολο



Αναδευτήρας
Flexi



Ταψί
ψησίματος

Υλικά:

- 150γρ. μαλακή μαργαρίνη
- 150γρ. ζάχαρη
- 4 κ.σ. φυτικόβούτυρο
- 150γρ. ψιλοκομμένα
φυστίκια αράπικα
- 180γρ. αλεύρι για όλες τις
χρήσεις
- Κουφετάκια σοκολάτας
με χρωματιστή επικάλυψη,
σταγόνες σοκολάτας και
διακοσμητικά ζαχαρωτά

Μέθοδος:

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 190°C. Βουτυρώστε ένα ταψί ψησίματος.
2. Προσθέστε την μαργαρίνη και την ζάχαρη στο μπολ της Κουζινομηχανής και αναμίξτε με τον Αναδευτήρα Flexi μέχρι το μείγμα να γίνει ελαφρύ και αφράτο.
3. Προσθέστε το φυτικόβούτυρο, τα φυστίκια και το αλεύρι και αναμίξτε.
4. Ρολάρετε σε σχήμα λουκάνικου σε αλευρωμένη επιφάνεια και κόψτε σε 12 μπισκότα. Μπορεί να σε βοηθήσει η μαμά ή ο μπαμπάς!
5. Χρησιμοποιώντας ένα μικρό κομμάτι της ζύμης φτιάξτε αυτάκια ποντικιού, προσθέστε δύο σταγόνες σοκολάτας για μάτια, ένα χρωματιστό κουφετάκι σοκολάτας για μύτη και ένα διακοσμητικό ζαχαρωτό για ουρά.
6. Ψήστε στον φούρνο για περίπου 10-15 λεπτά. Ο φούρνος θα καίει, για αυτό ζήτησε από την μαμά ή τον μπαμπά να σου πουν πότε θα είναι έτοιμα τα μπισκότα!