



# ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΒΡΩΜΗ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ

## Συστατικά



**50γρ.** μαργαρίνη

**50γρ.** μαύρη ζάχαρη



**1 κ.σ.** μέλι

**1** αυγό



**1 κ.γ.** κανέλα



**50γρ.** αλεύρι ολικής άλεσης



**1 κ.γ.** baking powder

**80γρ.** βρώμη



**50γρ.** σταφίδες



# ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΒΡΩΜΗ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ

## Μέθοδος εκτέλεσης

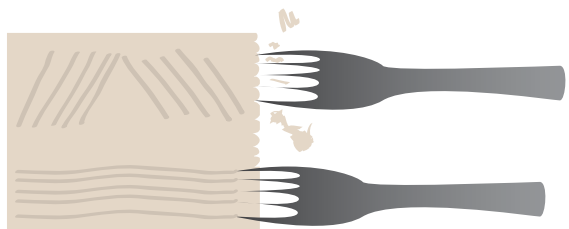
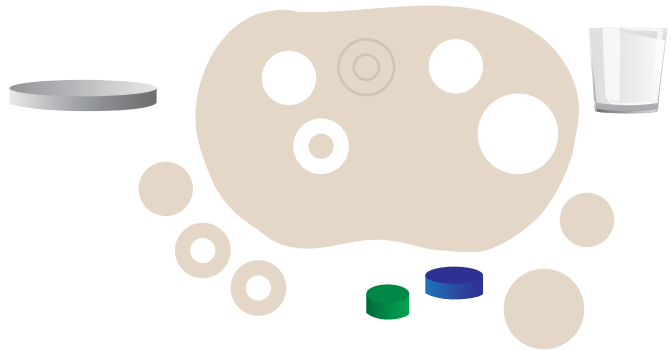
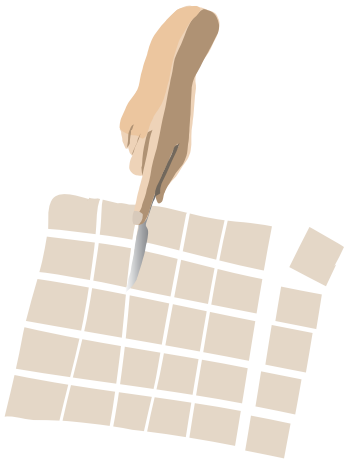
- 1.** Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160-180°C (με αέρα). Λαδώνουμε ένα ταψί.
- 2.** Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύουμε τη μαργαρίνη και τη ζάχαρη μέχρι να μαλακώσουν και μετά προσθέτουμε το μέλι και συνεχίζουμε το χτύπημα (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και ηλεκτρικό μίξερ).
- 3.** Προσθέτουμε το αυγό και την κανέλα και ανακατεύουμε καλά.
- 4.** Σε ένα άλλο μπολ, προσθέτουμε το αλεύρι το baking powder, τη βρώμη και τις σταφίδες και ανακατεύουμε. Μετά τα προσθέτουμε στο πρώτο μείγμα που έχουμε ετοιμάσει.
- 5.** Με ένα κουτάλι, παίρνουμε τη ζύμη και δημιουργούμε στρογγυλά μπισκότα πάνω στο ταψί. Ψήνουμε για 10-12' ή μέχρι να ροδίσουν.
- 6.** Όταν τα βγάλουμε από το φούρνο θα πρέπει να έχουν ροδίσει αλλά να παραμένουν μαλακά. Αφήστε τα στο ταψί για 1' και μετά μπορείτε να τα μεταφέρετε σε ένα δίσκο για να κρυώσουν. Αποθηκεύστε τα σε ένα κλειστό δοχείο.



## ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΒΡΟΜΗ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ

ιδέες για διακόσμηση

- 1.** Χρησιμοποιώντας μικρά και μεγάλα ποτήρια, κόβουμε τη ζύμη σε κύκλους. Με καπάκια από μπουκάλια μπορούμε να σχηματίσουμε τρύπες στα μπισκότα μας.
- 2.** Με ένα μαχαίρι μπορούμε να κόψουμε τη ζύμη σε ορθογώνια.
- 3.** Με ένα πηρούνι μπορούμε να χαράξουμε σχέδια.





# ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΒΡΟΜΗ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ

## Κανόνες υγιεινής

1. Πλένουμε τα χέρια μας.
2. Καθαρίζουμε τις επιφάνειες πάνω στις οποίες θα δουλέψουμε.
3. Πιάνουμε τα μαλλιά μας.
4. Δεν φτερνιζόμαστε ούτε βήχουμε μπροστά στα τρόφιμα.
5. Χρησιμοποιούμε τα σωστά σκεύη και εργαλεία.
6. Πιάνουμε με τα ειδικά πάνινα γάντια ό,τι βγαίνει ζεστό από το φούρνο.

