



ΑΘΗΝΑ ΠΑΝΟΥ



Cookies

30 εύκολες
και πρωτότυπες
συνταγές
για τραγανά
και μαλακά
μπισκότα!



ΤΙΤΛΟΣ ΒΙΒΛΙΟΥ: Cookies
ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ: Αθηνά Πάνου
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ – ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΚΕΙΜΕΝΟΥ: Χρυσούλα Τσιρούκη
ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΞΩΦΥΛΛΟΥ: Γιώργος Παζάλος
ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ: Δήμητρα Δαριώτη/Add Noise
ΕΚΤΥΠΩΣΗ: Ι. Πέππας ΑΒΕΕ
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ: Μάντης Ιωάννης & Υιοί Ε.Ε.

© Φωτογραφιών εξωφύλλου: Αθηνά Πάνου
© ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε., Αθήνα 2013

Πρώτη έκδοση: Οκτώβριος 2013, 3.000 αντίτυπα

ISBN 978-618-01-0461-5

Τυπώθηκε σε χαρτί ελεύθερο χημικών ουσιών, προερχόμενο αποκλειστικά
και μόνο από δάση που καλλιεργούνται για την παραγωγή χαρτιού.

Το παρόν έργο πνευματικής ιδιοκτησίας προστατεύεται κατά τις διατάξεις του Ελληνικού
Νόμου (Ν. 2121/1993 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σήμερα) και τις διεθνείς συμβάσεις
περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται απολύτως η άνευ γραπτής άδειας του εκδότη
κατά οποιονδήποτε τρόπο ή μέσο αντιγραφή, φωτοανατύπωση και εν γένει αναπαραγωγή,
διανομή, εκμίσθωση ή δανεισμός, μετάφραση, διασκευή, αναμετάδοση, παρουσίαση στο κοινό
σε οποιαδήποτε μορφή (ηλεκτρονική, μηχανική ή άλλη) και η εν γένει εκμετάλλευση
του συνόλου ή μέρους του έργου.

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε.
Έδρα: Τατοΐου 121
144 52 Μεταμόρφωση
Βιβλιοπωλείο: Μαυρομυχάλη 1
106 79 Αθήνα
Τηλ.: 2102804800
Telefax: 2102819550
www.psichogios.gr
e-mail: info@psichogios.gr

PSICHOGIOS PUBLICATIONS S.A.
Head office: 121, Tatoiou Str.
144 52 Metamorfossi, Greece
Bookstore: 1, Mavromichali Str.
106 79 Athens, Greece
Tel.: 2102804800
Telefax: 2102819550
www.psichogios.gr
e-mail: info@psichogios.gr

ΑΘΗΝΑ ΠΑΝΟΥ



Cookies





Μπαίνεις στο σπίτι και μυρωδιές βουτύρου, βανίλιας, κανέλας και ένα σωρό άλλα υπέροχα σου γαργιάνε τη μύτη και σε ταξιδεύουν! Κάπως έτσι θα έλεγα ότι νιώθεις όταν ψήνεις τα δικά σου μπισκότα. Είναι μια ιδιαίτερη αίσθηση που με μαγεύει καθώς δημιουργώ μπισκότα μέσα στην κουζίνα μου. Τα κλείνω στα κουτιά τους και, κάθε φορά που τα ανοίγω, διαλέγω ένα, το βουτάω στο γάλα και ξέρω ότι είναι χειροποίητο, μοναδικό. Γεύσεις πολλές, υφές διαφορετικές, όλα συνθέτουν ένα ζαχαροπλαστικό παιχνίδισμα. Αυτός είναι άλλωστε και ο στόχος του βιβλίου που κρατάς στα χέρια σου: να αναμείξεις βούτυρο, αυγά, αλεύρι, σοκολάτα, αμύγδαλα και πολλά άλλα υλικά, να πλάσεις τα δικά σου μπισκότα, αυτά που θα σε κάνουν να κλείνεις τα μάτια και να χαίρεσαι την κάθε μπουκιά γιατί τα παρασκεύασες εσύ, αυτά που θα σε κάνουν περήφανο/η όταν τα προσφέρεις για δώρο. Αξία έχει ότι τα έφτιαξες στην κουζίνα σου, έβαλες σ' αυτά κάτι από την ψυχή σου. Μην ξεχνάς επίσης ότι εδώ μέσα βρίσκεται ένας δημιουργικός τρόπος καλάρωσης! Κάλεσε την παρέα σου και διαλέξτε ποιο αλμυρό μπισκότο θα ψήσετε για να απολαύσετε ένα σνακ βλέποντας ταινία, βάλε ποδιά στα παιδιά σου, άφησέ τα να επιλέξουν ποιο μπισκότο τούς αρέσει και ξεκινήστε να το φτιάχνετε οικογενειακώς, πες ένα ευχαριστώ προσφέροντας ένα σακουλάκι χειροποίητα μπισκότα. Σ' αφήνω λοιπόν να ξεφυλλίσεις τις σελίδες και να αποφασίσεις με ποιο θα ξεκινήσεις!

Αθηνά Πάνου
Sugarbuzz.gr

ΥΓ. Για να γίνει αυτό το βιβλίο ψήθηκαν αμέτρητα μπισκότα... και αυτό δε θα ήταν εφικτό χωρίς τη στήριξη και τη βοήθεια των δικών μου ανθρώπων. Χρωστάω πολλά ευχαριστώ στους υπέροχους γονείς μου, στον αδελφό μου (Νίκο), στο έτερον ήμισυ (Γιώργο), στους φίλους μου (Σάσα, Φοίβη, Τζωρτζίνα, Σάντυ, Ειρήνη, Αποστόλη, Δημήτρη) αλλά και σε όσους με πίστεψαν.

ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ

ΕΡΓΑΛΕΙΑ

μίξερ



μούλτι



ηλεκτρονική
ζυγαριά

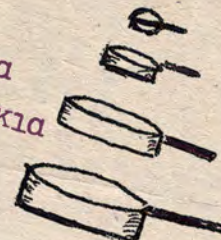


Sugarbuzz.gr



μπολ

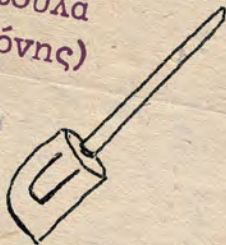
διάφορα
κατσαρολάκια



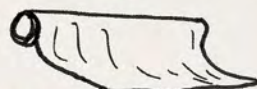
ξύλινη
κουτάλα



μαρίζ
(σπάτουλα
σιλικόνης)



λαδόκολλα



μεμβράνη

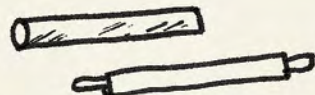


ταψί

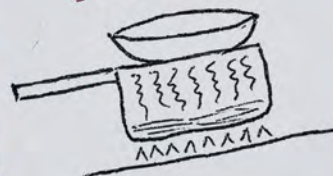
κουτί
φύλαξης



πλάστης σιλικόνης
ή ξύλινος



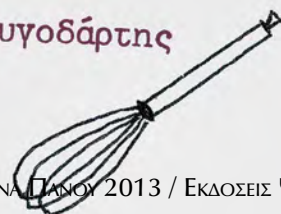
μπεν μαρί



κουπ πατ



αυγοδάρτης





ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

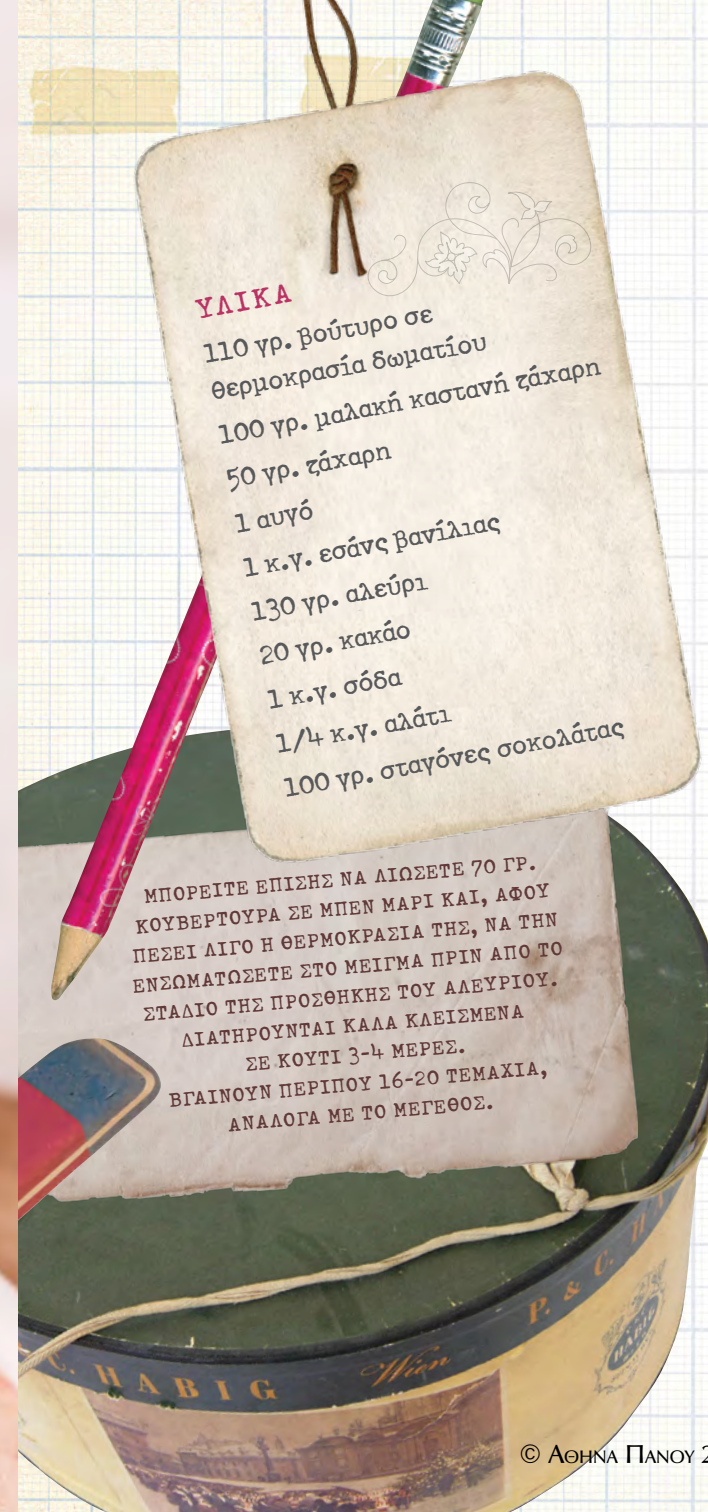
1. Όλες οι θερμοκρασίες φούρνου είναι σε αέρα ώστε να ψήνονται δύο ταψιά ταυτόχρονα. Αν ψήνετε σε αντιστάσεις, βάζετε ένα ταψί μόνο και ρυθμίζετε τη θερμοκρασία ανάλογα με τον φούρνο σας (είτε ίδια θερμοκρασία είτε 10 βαθμούς περισσότερο).
2. Ένας γενικός κανόνας είναι ότι η διάρκεια ψησίματος διαφέρει από φούρνο σε φούρνο.
3. Όλα τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου, εκτός κι αν αναφέρεται διαφορετικά (π.χ. κρύο βούτυρο).
4. Σε όλες τις συνταγές το αλεύρι που χρησιμοποιείται είναι για όλες τις χρήσεις. Κάθε μάρκα όμως μπορεί να διαφέρει από άλλη και να επηρεάζει ελάχιστα το αποτέλεσμα.
5. Σε όλες τις συνταγές χρησιμοποιείται βούτυρο αγελαδινό (όχι σοφτ) και όχι φυτική μαργαρίνη, εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά (βλ. vegan). Το αγελαδινό βούτυρο παίζει μεγάλο ρόλο στη σωστή απόδοση της συνταγής (π.χ. η ζύμη σφίγγει σωστά). Όπου αναφέρεται μαργαρίνη, μη χρησιμοποιείτε τη σοφτ αλλά σε μορφή πλάκας.
6. Όπου χρησιμοποιείται η κρέμα γάλακτος είναι με 35% λιπαρά.
7. Για να αποκτήσουν πολλά μπισκότα μαλακή και μαστιχωτή υφή στο εσωτερικό τους, πρέπει να χρησιμοποιηθεί η μαλακή καστανή ζάχαρη (soft light brown sugar). Αν δε βρείτε, χρησιμοποιήστε μαλακή μαύρη ζάχαρη (soft dark brown sugar) και ως τελευταία εναλλακτική την κρυσταλλική καστανή. Με την κρυσταλλική όμως δε θα έχετε το ίδιο αποτέλεσμα.
8. Πάντα να αφήνετε τα μπισκότα μερικά λεπτά στο ταψί αφότου τα βγάλετε από τον φούρνο, διαφορετικά μπορεί να διαλυθούν αν τα σπρώξετε αμέσως.
9. Πολλά μπισκότα, αφού ψηθούν, φαίνονται ακόμα μαλακά αν τα πατήσετε. Μην σας παραπλανά αυτό, μόλις κρυώσουν θα σκληρύνουν όσο χρειάζεται.
10. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, χρησιμοποιήστε ξηρούς καρπούς ή αρωματικά και δημιουργήστε περισσότερες γεύσεις με την ίδια βάση.
11. Η κουβερτούρα που χρησιμοποιείται είναι περιεκτικότητας σε κακάο 53-55%. Αν δε βρείτε, αντικαταστήστε με 43-45%.
12. Αν δε βρείτε σταγόνες σοκολάτας (κουβερτούρας), τεμαχίστε κουβερτούρα σε πολύ μικρά κομμάτια με κοφτερό μαχαίρι.
13. Όλα τα υγρά υλικά είναι μετρημένα σε γραμμάρια.
14. Η ποσότητα της ζύμης σε κάθε συνταγή μπορεί να απαιτεί παραπάνω από ένα ταψί, οπότε θα ψήνετε σε δόσεις.

Cookies



Bake
Cookies
and have
fun





Cookies σοκολατένια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανάβετε τον φούρνο στους 165° C, στον αέρα.
2. Στρώνετε λαδόκολλα σε δύο ταψιά.
3. Βάζετε το βούτυρο σε ένα μπολ μαζί με τα δύο είδη ζάχαρης και χτυπάτε με το μίξερ 2-3'.
4. Ρίχνετε το αυγό και την εσάνς βανίλιας να ενσωματωθούν.
5. Προσθέτετε το αλεύρι, το κακάο, τη σόδα και το αλάτι και χτυπάτε τα υλικά ώσπου να ομογενοποιηθούν.
6. Ρίχνετε τις σταγόνες σοκολάτας και ανακατεύετε με ένα κουτάλι.
7. Τοποθετείτε σε κάθε ταψί κουταλιές στο μέγεθος καρδιού, αφήνοντας απόσταση μεταξύ τους.
8. Ψήνετε για 11-12'.
9. Αποσύρετε τα cookies από τον φούρνο, τα αφήνετε 4-5' και μετά τα βγάζετε από το ταψί με σπάτουλα και τα ακουμπάτε σε σχάρα.





Cookies: Ψημένες μπουκίτσες ζύμης με υφή άλλες φορές μαλακή, άλλες φορές τραγανή. Μπορούμε να τα πούμε και μπισκότα και να διαλέξουμε μεταξύ πολλών ειδών.

Στο βιβλίο αυτό θα βρείτε 30 πρωτότυπες συνταγές για τραγανά και μαλακά μπισκότα, γλυκά και αλμυρά, που θα αποτελέσουν το ιδανικό σνακ για κάθε ώρα μέσα στην ημέρα σας, από το πρωινό μέχρι τον απογευματινό καφέ σας, θα συνοδεύσουν τις γιορτές σας και θα σας δώσουν την ευκαιρία να μοιραστείτε στιγμές δημιουργικότητας και απόλαυσης με την οικογένεια και τους φίλους σας.

Καλή επιτυχία!

Love
Cookies



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε.
ΤΑΤΟΙΟΥ 121, 144 52 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΤΗΛ.: 210 28 04 800 • FAX: 210 28 19 550
www.psichogios.gr • e-mail: info@psichogios.gr



ISBN 978-618-01-0461-5



9 786180 104615

ΚΩΔ. ΜΗΧ. ΣΗΜ.: 14272