

## Τριφτά μπισκότα shortbread με κομματάκια σοκολάτας, με λάδι αντί για βούτυρο

**Μερίδες:** 24 μπισκότα **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** τετράγωνη φόρμα ή ταψάκι 25Χ25εκ.

Φυλάμε τα μπισκότα αεροστεγώς σε θερμοκρασία δωματίου για 1 εβδομάδα.

### Υλικά:

- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 50 γρ. καστανή ζάχαρη
- 1/3 κ.γλ. αλάτι
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 110 γρ. ελαιόλαδο
- 110 γρ. ηλιέλαιο
- 100 γρ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, τις 2 ζάχαρες και το αλάτι. Προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού και ανακατεύουμε λίγο ακόμα.
- 2) Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το ηλιέλαιο και ανακατεύουμε απαλά στην αρχή με μαρίζ και στη συνέχεια με τα χέρια μας, σχηματίζοντας μαλακή ζύμη που δεν κολλά στα χέρια. Δεν την πολυδουλεύουμε για να μη βγάλει το λάδι της ή γίνει ελαστική.
- 3) Λαδώνουμε και περνάμε με λαδόκολλα ένα ταψάκι και πιέζουμε με τα δάχτυλά μας ομοιόμορφα τη ζύμη σε όλη την επιφάνεια. Χαράζουμε σε τετράγωνα ή ορθογώνια κομμάτια και τα τρυπάμε με πιρούνι.
- 4) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον αέρα, για περίπου 50 λεπτά.
- 5) Βγάζουμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσουν μέσα στη φόρμα για 10 λεπτά και ξανακόβουμε προσεκτικά στα σημεία που έχουμε χαράξει τα κομμάτια, για να διαχωριστούν. Αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου (θα είναι πολύ τριφτά) και σερβίρουμε.