



Εύκολα μπισκότα λαδιού, τέλεια για παγωτό sandwich

Μερίδες: 15-16 μπισκότα **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά

Φυλάσσουμε τα μπισκότα καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου για 1 εβδομάδα.

Υλικά :

300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
¼ κ.γλ. αλάτι
60 ml ελαιόλαδο
60 ml ηλιέλαιο
65 ml γάλα αμυγδάλου ή σόγιας χωρίς ζάχαρη
½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
ξύσμα από 1 λάιμ
60 γρ. μαύρη ζάχαρη

Εκτέλεση:

- 1) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ ανακατεύουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το γάλα, το εκχύλισμα βανίλιας, το ξύσμα λάιμ και τη ζάχαρη, μέχρι αυτή να διαλυθεί.
- 2) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι, ανακατεύοντας με το χέρι μας, μέχρι να έχουμε μαλακή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Βάζουμε το μπολ στο ψυγείο για 20 λεπτά.
- 3) Ανοίγουμε τη ζύμη με πλάστη ανάμεσα σε δύο κομμάτια λαδόκολλα σε πάχος περίπου 1,5 εκ., κόβουμε με ένα ποτήρι ή στρογγυλή κουπ πατ διαμέτρου 7-8 εκ. μπισκότα και τα μεταφέρουμε σε ταψί φούρνου με λαδόκολλα. Ξανανοίγουμε τη ζύμη και επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσει.
- 4) Τρυπάμε ελαφρώς τα μπισκότα με πιρούνι και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 15 λεπτά ή μέχρι μέχρι να χρυσίσουν στις άκρες. Αφήνουμε να κρυώσουν και σερβίρουμε. Εναλλακτικά μπορούμε να τα μετατρέψουμε σε γλυκά σάντουιτς με το αγαπημένο μας [παγωτό](#).