Χριστουγεννιάτικα μπισκότα με φουντούκια ή αμύγδαλα ή σταγόνες σοκολάτας

Υλικά

250 γρ.βούτυρο
170 γρ. ζάχαρη
1 αυγό
1 πρέζα αλάτι

2 κουταλιές σούπας γάλα
400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κουταλάκι γλυκού μπέικιν πάουντερ
100 γρ. αλεσμένα φουντούκια ή αμύγδαλα αποφλοιωμένα ή μη ή σταγόνες σοκολάτας
1 βανίλια
Ζάχαρη άχνη για το γαρνίρισμα

Εκτέλεση

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μίξερ για 5 λεπτά, ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά και τελευταία τα φουντούκια ή τις σταγόνες σοκολάτας.
Δημιουργούμε μια ζύμη μαλακή, την καλύπτουμε με μεμβράνη, την βάζουμε στο ψυγείο για μια ώρα, μετά την ανοίγουμε με τον πλάστη και με κουπ – πατ κόβουμε τα χριστουγεννιάτικα σχέδια.
Τοποθετούμε στο ταψί αντικολλητικό λαδόχαρτο ψησίματος, βάζουμε τα μπισκότα στους 170 βαθμούς για 10 με 15 λεπτά και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο.
Τα αφήνουμε να κρυώσουν λίγο και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Καλή επιτυχία!!!!!