

Συνταγή για τα πιο νόστιμα κι εύκολα πασχαλινά κουλουράκια!

ΥΛΙΚΑ:

- 2 φλ. ζάχαρη
- 4 αβγά
- 250 γρ. βούτυρο
- $\frac{1}{2}$ φλ. γάλα
- $\frac{1}{2}$ φλ. χυμό πορτοκαλιού
- ξύσμα πορτοκαλιού
- 1 κιλό αλεύρι
- 4 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 2 βανίλιες
- $\frac{1}{2}$ κ.γ. σόδα
- $\frac{1}{2}$ κ.γ. αλάτι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη πολύ καλά.
2. Προσθέτουμε τα αβγά ένα ένα. Προσθέτουμε το γάλα με τον χυμό και το ξύσμα.
3. Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε όλα τα στερεά υλικά με το μισό αλεύρι και αρχίζουμε να προσθέτουμε αυτό το μείγμα στο άλλο. Βάζουμε τόσο αλεύρι όσο χρειάζεται για να γίνει η ζύμη όχι πολύ σκληρή, αλλά να μην κολλάει στα χέρια.
4. Αφήνουμε τη ζύμη για ένα τέταρτο να ξεκουραστεί, πλάθουμε τα κουλουράκια στα σχήματα που θέλουμε και τα ψήνουμε στους 180° για 10' -20', ανάλογα με το μέγεθος.

Καλή όρεξη!

<https://www.mothersblog.gr/syntages/story/24227/syntagi-gia-ta-pio-nostima-ki-eykola-pasxalina-koulourakia>