

ΕΞΕΞΚ Λορίδας

Εργαστήριο Αυτοίσιμης Διαβίωσης

Εκπ/κοί: Δίτου Δ.
Ζαβρακά Ν.
Πετράκη Γ.

Μόδημα: Πασχαλινά κουλουράκια (Δεν τρώμε
πολλά...!!)

Υλικά (για 1 δοση)

- 8 αυγά
- 500gr φρέσκο βούτυρο
- 250gr ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι τσ. τσαχάλι βόλα
- 2 αλεύρια για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλάκι τσ. γλυκού γάλα
- Ξυρό από μίξο πορτοκάλι
- Ξυρό από μίξο λεβάνι

Εκτέλεση

Βήμα 1^ο: Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε μια
λεκάνη μέχρι να γίνει μια καλαμί ζύμη.

Βήμα 2^ο: Αφήνουμε την ζύμη 30' να ξεκουραστεί.

Βήμα 3^ο: Πλάθουμε κουλουράκια (με τα δούλας
το χεράκι ή με την μηχανή ως γιαγιάς! 😊).

Βήμα 4^ο: Στρώνουμε λαδόχαρτο στο ταψί και τα
βάζουμε στην σέρα.

Βήμα 5^ο: Ψήνουμε για 30' σε προθερμασμένο φούρνο
στους 180°C.

ΚΑΛΟ ΠΑΣΧΑ και καλή χώνεψη! 🍪🍪





