

***ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ***



ΥΛΙΚΑ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

1 ποτήρι ζάχαρη

1 ποτήρι σπορέλαιο

1 ποτήρι φυσικό χυμό πορτοκάλι

1 κ.γ. σόδα φαγητού

1 βανίλια

κιλό περίπου αλεύρι κοσκινισμένο

1-2 κρόκοι αυγού



ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

1. Χτυπάμε με σύρμα τη ζάχαρη με το σπορέλαιο και προσθέτουμε λίγο αλεύρι, τη βανίλια και ανακατεύουμε.
2. Προσθέτουμε το μισό χυμό πορτοκαλιού και λίγο αλεύρι ακόμη.
3. Διαλύουμε τη σόδα φαγητού μέσα στον υπόλοιπο χυμό πορτοκαλιού με προσοχή, γιατί θα αφρίσει.
4. Συνεχίζουμε να προσθέτουμε αλεύρι τόσο όσο, για να μην κολλάει στα χέρια μας.
5. Βάζουμε σ' ένα ταψί λαδόκολλα και προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 180°C. Πλάθουμε τη ζύμη μας σε πλεξούδες και τις βάζουμε στο ταψί.
6. Χτυπάμε τον κρόκο με πιρουνάκι και αλείφουμε τα κουλουράκια μας.
7. Ψήνουμε για 15 με 20 λεπτά μέχρι να ροδίσουν ελαφρά.

ΩΡΑ ΝΑ ΤΑ ΔΟΚΙΜΑΣΟΥΜΕ!

