

Αφράτα και συγχρόνως τραγανά πεντανόστιμα κουλουράκια που μοσχοβολάνε φρέσκο βούτυρο. Δημιουργήστε με αγάπη με τα παιδιά και τα εγγόνια σας στην κουζίνα. Φτιάξτε κουλουράκια κλασικά με άρωμα πορτοκαλιού, δίχρωμα με σοκολάτα, ακόμα και χρωματιστά και γιορτάστε το Πάσχα και την άνοιξη! Εμείς τα φτιάχνουμε όλο το χρόνο και τα απολαμβάνουμε με το γάλα, τον καφέ και το τσάι μας!

## Τι θα χρειαστείτε

750 γρ. φαρίνα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

350 γρ. ζάχαρη

3 αυγά + 2 κρόκους

1 αυγό για την επάλειψη

250 γρ. βούτυρο

Ξύσμα από ένα πορτοκάλι

2 κ.γλ. κοφτές baking powder

2 βανίλιες

5 κ.σ. γάλα εβαπορέ

1-2 κ.σ. κακάο (προαιρετικά)

Χρώματα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)

# Κουλουράκια κλασικά, δίχρωμα και χρωματιστά

## Εκτέλεση συνταγής

Χτυπάμε καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη να ασπρίσουν. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά.

Στο αλεύρι προσθέτουμε το μπέικιν, τις βανίλιες και το ξύσμα και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά στο μίγμα. Ρίχνουμε και το γάλα. Χτυπάμε μέχρι να ενσωματωθεί το αλεύρι και σταματάμε.

Αν η ζύμη κολλάει πολύ, ρίχνουμε μια κουταλίτσα αλεύρι ακόμα.

Ανοίγουμε τη ζύμη σε κορδόνια και πλάθουμε κουλουράκια.

Αν θέλετε να κάνετε και χρωματιστά και δίχρωμα κουλουράκια, χωρίστε τη ζύμη και προσθέστε ανάλογα κακάο και χρώματα ζαχαροπλαστικής.

Προσθέτουμε λίγες σταγόνες νερό στον κρόκο και αλείφουμε τα λευκά κουλουράκια μας. Τα χρωματιστά τα αλείφουμε με το ασπράδι, για να μην αλοιωθεί το χρώμα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 180°C για 15-20'. Τα χρωματιστά μπορεί να χρειαστούν λίγο παραπάνω γιατί έχουν περισσότερη υγρασία.

Καλή επιτυχία!

# Κουλουράκια κλασικά, δίχρωμα και χρωματιστά

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Χτυπάμε καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη να ασπρίσουν.
- 2 Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά.
- 3 Στο αλεύρι προσθέτουμε το μπέικιν, τις βανίλιες και το ξύσμα και ανακατεύουμε.
- 4 Προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά στο μίγμα. Ρίχνουμε και το γάλα. Χτυπάμε μέχρι να ενσωματωθεί το αλεύρι και σταματάμε.
- 5 Αν η ζύμη κολλάει πολύ, ρίχνουμε μια κουταλίτσα αλεύρι ακόμα.
- 6 Ανοίγουμε τη ζύμη σε κορδόνια και πλάθουμε κουλουράκια. Αν θέλετε να κάνετε και χρωματιστά και δίχρωμα κουλουράκια, χωρίστε τη ζύμη και προσθέστε ανάλογα κακάο και χρώματα ζαχαροπλαστικής.
- 7 Προσθέτουμε λίγες σταγόνες νερό στον κρόκο και αλείφουμε τα λευκά κουλουράκια μας. Τα χρωματιστά τα αλείφουμε με το ασπράδι, για να μην αλοιωθεί το χρώμα.
- 8 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 180°C για 15-20'. Τα χρωματιστά μπορεί να χρειαστούν λίγο παραπάνω γιατί έχουν περισσότερη υγρασία. Καλή επιτυχία!