

Πασχαλινά Γιαννιώτικα κουλουράκια από την Αρτεμησία και το Chefoulis.gr!

Προετοιμασία: 40 λεπτά

Μαγείρεμα: 15 λεπτά

Υλικά

- Αμμωνία 50 γρ
- Ζάχαρη 500 γρ
- Βανίλιες 2 τεμ
- Γάλα 1/2 φλυτζάνια του τσαγιού
- Αλεύρι για όλες τις χρήσεις 1 1/2 κιλό
- Φυτίνη 250 γρ.
- Αλάτι μια πρέζα
- Αυγά 11
- Ροδόνηρο 1/2 φλυτζάνι του ελληνικού καφέ
- Πορτοκάλι 1/2 φλυτζάνι του τσαγιού χυμό από ένα πορτοκάλι
- Λεμόνι 1/2 φλυτζάνι του τσαγιού χυμό από ένα λεμόνι
- Άχνη ζάχαρη 1/2 φλυτζάνι του τσαγιού για πασπάλισμα

Οδηγίες

Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάμε με το μίξερ τα αυγά μαζί με την ζάχαρη για μισή ώρα. Σε ένα ποτήρι με τον χυμό του πορτοκαλιού προσθέτουμε και λιώνουμε την αμμωνία. Βάζουμε την φυτίνη σε ένα κατσαρολάκι και το βάζουμε στη φωτιά να λιώσει, αφού λιώσει το αφήνουμε να κρυώσει. Μέσα στο μπολ με τα αυγά και την ζάχαρη που έχουν αφρατέψει, προσθέτουμε 2 ποτήρια αλεύρι, τις βανίλιες, τον χυμό του λεμονιού, το γάλα που είναι χλιαρό, το αλάτι και την φυτίνη και τα χτυπάμε όλα μαζί. Στη συνέχεια προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι και τα ζυμώνουμε όλα μαζί μέχρι

να γίνει μια ζύμη μαλακή. Βάζουμε λίγο λάδι σε ένα μπολάκι για να βρέχουμε τα χέρια μας να μην κολλάνε την ώρα που πλάθουμε τα κουλούρια. Αφού τα έχουμε πλάσει τα τοποθετούμε σε ρηχά ταψιά που τα έχουμε βουτυρώσει και τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 10-15 λεπτά, να ροδίσουν ελαφριά. Τα κουλούρια γίνονται μεγάλα στρογγυλά και αφράτα, όταν κρυώσουν τα ραντίζουμε με το ροδόνερο και τα πασπαλίζουμε με την άχνη ζάχαρη.

<http://www.chefoulis.gr/%CF%80%CE%B1%CF%83%CF%87%CE%B1%CE%BB%CE%B9%CE%BD%CE%AC-%CE%B3%CE%B9%CE%B1%CE%BD%CE%BD%CE%B9%CF%8E%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%B1-%CE%BA%CE%BF%CF%85%CE%BB%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%AC%CE%BA%CE%B9%CE%B1/>