

Βυζαντινά κουλουράκια με σουσάμι, νηστίσιμα, από την αγαπημένη Ρένα Κώστογλου και το koykoucook.gr!

Υλικά

185 γρ άχνη ζάχαρη

250 γρ φυτική μαργαρίνη

150 γρ Ηλιέλαιο

85 γρ λευκό κρασί

1 κουταλάκι της σούπας κανέλα

1 βανιλέτα

370 γρ καβουρντισμένο σουσάμι

500 γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

10 γρ μπαίκιν πάουντερ



Εκτέλεση

Χτυπήστε την άχνη με την μαργαρίνη ..

Προσθέστε το ηλιέλαιο, το κρασί και μετά όλα τα υπόλοιπα υλικά..

Ρίξτε στο τέλος το αλεύρι και το μπαίκιν.

Πλάστε σε στρογγυλό σχήμα και ψήστε σε ταψάκια στρωμένα με χαρτί ψησίματος,



σε προθερμασμένο φούρνο για 15 λεπτά περίπου στους 160 βαθμούς.

Βγάλτε τα όταν ροδίσουν(πάρουν χρώμα).

Από τα πιο ωραία κουλουράκια που έχω δοκιμάσει ποτέ ..

Ευχαριστώ πολυ τον φίλο μου Πέτρο Αθανασιάδη που μου έστειλε αυτή την συνταγή.

Δεν είναι η πρώτη φορά που έχουμε φιλοξενήσει συνταγές του στο σάιτ μας.

ΩΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΦΟΡΑ..

ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΚΑΛΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ!

(Επιμέλεια – Εκτέλεση συνταγής:Ρένα Κώστογλου)

(Αρχική συνταγή : Πέτρος Αθανασιάδης)

(Φωτογραφίες :Ρένα Κώστογλου)

<https://koykoycook.gr/?p=27630>

