

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 1,5 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 4 / 5 (ΔΥΣΚΟΛΗ)



Ξεκινάμε το μαγειρικό μας ταξίδι με μία Πασχαλινή παραδοσιακή συνταγή από τη δυτική Πελοπόννησο. Θα σας δείξω πως έμαθα από τη γιαγιά μου να φτιάχνω νόστιμα Πασχαλινά κουλούρια. Είναι νόστιμα, μαλακά, δεν είναι πολύ γλυκά και ιδανικά για παιδιά!

ΥΛΙΚΑ

- 8 Αυγά
- 320 γρ. γάλα (χλιαρό)
- 300 γρ. φρέσκο βούτυρο
- 50γρ. Αμμωνία
- 600 γρ. Ζάχαρη
- 3-4 βανίλιες σε σκόνη
- 1,7 kg μαλακό αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Διαχωρίζουμε κρόκους και ασπράδια από τα 8 αυγά
- Στον κάδο του μίξερ ρίχνουμε τους κρόκους και προσθέτουμε το φρέσκο βούτυρο
- Ξεκινάμε το χτύπημα στο μίξερ μας
- Διαλύουμε την αμμωνία με το γάλα και το προσθέτουμε στο μείγμα μας (Το μείγμα θα έχει μία όψη "κομμένου" αλλά δεν μας ανησυχεί αυτό)
- Προσθέτουμε την ζάχαρη και την βανίλια στο μείγμα μας
- Παράλληλα σε ένα μπολ ρίχνουμε τα ασπράδια και με ένα μίξερ χειρός τα χτυπάμε μέχρι να έχουμε μια σφιχτή μαρέγκα
- Σε μία μεγάλη λεκάνη βάζουμε το μείγμα μας και ρίχνουμε σιγά - σιγά το κοσκινισμένο αλεύρι μας. Αρχίζουμε να ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια ομοιόμορφη και γυαλιστερή ζύμη. Αν χρειάζεται ρίχνουμε και επιπλέον αλεύρι.
- Αφήνουμε την ζύμη μας να ξεκουραστεί για 30 λεπτά
- Πλάθουμε τα κουλουράκια μας στο σχήμα που επιθυμούμε και τα τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 180 βαθμούς στον αέρα και ψήνουμε τα κουλουράκια μας για 15' - 20' ανάλογα με τον φούρνο μας
- Τα κουλουράκια μας είναι έτοιμα!

TIPS

- Το μείγμα κάποια στιγμή στο μίξερ μπορεί να έχει μία όψη "κομμένου" αλλά δεν μας ανησυχεί αυτό
- Στον φούρνο ψήνουμε στον αέρα και μπορούμε να βάλουμε έως και 3 ταψιά με κουλουράκια ταυτόχρονα!
- Όταν τα κουλουράκια μας είναι έτοιμα μπορούμε να τα κλείσουμε σε ένα δοχείο ώστε να κρατήσουν την υγρασία τους και να παραμείνουν μαλακά