

# Πασχαλινά κουλουράκια με πορτοκάλι

## Υλικά Συνταγής

- 500 γραμ. Χωριό βούτυρο αγελάδος πλακάκι
- 500 γραμ. ζάχαρη
- ξύσμα από 3 ακέρωτα πορτοκάλια
- 2 βανίλιες
- 1/4 κ.γλ. μαστίχα κοπανισμένη
- 1 πρέζα αλάτι
- 4 αυγά
- 120 γραμ. χυμό φρέσκο πορτοκάλι
- 1 κ.γλ. κοφτό σόδα μαγειρική
- 1.350 γραμ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 10 γραμ. μπέικιν πάουντερ (1/2 φάκελο)
- Για το διάλυμα αυγού
- 2 κρόκους αυγού
- 2 κ.σ. ζάχαρη
- 4 κ.σ. νερό

## Εκτέλεση

Για να γίνουν τραγανά και αφράτα αυτά τα εύκολα πασχαλινά κουλουράκια με πορτοκάλι, χωρίς αμμωνία, όλα τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Κοσκινίζουμε αλεύρι και baking powder. Στύβουμε τα πορτοκάλια στον στίφτη.



Βάζουμε στον κάδο της κουζινομηχανής, το βούτυρο με τη ζάχαρη. Τα χτυπάμε για 6-7 λεπτά με το εξάρτημα ανάδευσης (αναδευτήρας K) ή με το σύρμα (φουέ). Χτυπάμε τα υλικά μέχρι να αφρατέψει καλά το μείγμα και να γίνει κρέμα.



Προσθέτουμε το ξύσμα, τη βανίλια, τη μαστίχα και το αλάτι. Ένα ένα ρίχνουμε τα αυγά χτυπώντας πολύ καλά το μείγμα να τα πίνει.



Διαλύουμε τη σόδα στο χυμό πορτοκαλιού και τα προσθέτουμε. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα της κουζινομηχανής και λίγο λίγο ρίχνουμε το αλεύρι με το baking.



Από την ώρα που βάζουμε το αλεύρι δεν ζυμώνουμε πολύ γιατί θα σκληρύνουν τα κουλουράκια. Την ώρα που προσθέτουμε το αλεύρι κρατάμε λίγο. Ίσως να μην το πάρει όλο.





Η ζύμη πρέπει να είναι αφράτη και εύπλαστη. Τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε για 20 λεπτά να σταθεί.



Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 βαθμούς C στον αέρα. Σε ένα μπολάκι βάζουμε τα υλικά για το διάλυμα αυγού και χτυπάμε με ένα πιρούνι.

Πλάθουμε τα Πασχαλινά κουλουράκια σε ότι σχήμα θέλουμε. Τα αραδιάζουμε σε λαμαρίνες. Αλείφουμε με διάλυμα αυγού.





Ψήνουμε τα Πασχαλινά κουλουράκια για 25 λεπτά περίπου να ροδίσουν. Αφήνουμε σε σχάρα να κρυώσουν.

### **Μυστικά για αφράτα πασχαλινά κουλουράκια τραγανά και τέλεια**

-Για Πασχαλινά κουλουράκια αφράτα, όλα τα υλικά πρέπει να είναι σε **θερμοκρασία δωματίου**.

-**Χτυπήστε πολύ καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη**, ώστε να λιώσει καλά η ζάχαρη και να αφρατέψει το μείγμα. Έτσι θα καραμελώσουν σωστά στο ψήσιμο.

-**Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί** το λιγότερο 15-20 λεπτά για να πλάθεται πιο εύκολα.

-**Μη ζυμώνετε πολλή ώρα τη ζύμη από τη στιγμή που βάζετε το αλεύρι**, για να γίνουν πιο τραγανά και μπισκοτένια.

-**Κάθε φορά που προσθέτετε ένα αυγό, φροντίστε να χτυπάτε καλά το μείγμα** ώστε να το πίνει προτού μπει το επόμενο.

-**Αν ο φούρνος σας είναι δυνατός, χαμηλώστε τη θερμοκρασία** και παρατείνετε το ψήσιμο ώστε να προλάβουν να ψηθούν μέχρι μέσα σωστά και να μη σας ξεγελάσει το σκούρο χρώμα λόγω της επάλειψης με το αυγό.

-Αφήστε τα Πασχαλινά κουλουράκια σας, **αφού τα αλείψετε με το διάλυμα αυγού, να στεγνώσουν τελείως** στην επιφάνεια και μετά ψήστε τα.

**-Αφήστε κενό ανάμεσα στα κουλουράκια** όταν τα τοποθετείτε στις λαμαρίνες, γιατί φουσκώνουν αρκετά και μπορεί να κολλήσουν μεταξύ τους.

**-Αφήστε να σταθούν αφού ψηθούν για 5 λεπτά** και έπειτα βάλτε τα σε σχάρα ώστε να στεγνώσουν καλά χωρίς υγρασία. Διατηρήστε τα σε αεροστεγές κουτί σκεπασμένα για να παραμείνουν τραγανά.

**-Χρησιμοποιήστε ένα υπέροχο βούτυρο και ολόφρεσκα αυγά**, γιατί αυτά θα δώσουν άρωμα και μοναδική γεύση στα Πασχαλινά κουλουράκια σας.

Πηγή: [Αργυρώ Μπαρμπαρίγου](#)