

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

½ κιλό ζάχαρη

½ κιλό φυτίνη

6 αυγά

1 φακελάκι baking powder

1 κουταλάκι του γλυκού σόδα

½ ποτηράκι του λικέρ κονιάκ

½ ποτήρι του νερού χυμό πορτοκαλιού

3 βανίλιες

1 κ ½ κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε την φυτίνη να αφρατέψει. Ρίχνουμε την ζάχαρη και χτυπάμε μέχρι να λιώσει. Ρίχνουμε τα αυγά και τα υπόλοιπα υλικά σιγά-σιγά, αφού διαλύσουμε την σόδα μέσα στον χυμό. Τέλος βάζουμε το αλεύρι με το baking powder και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μια εύπλαστη ζύμη. Αφήνουμε την ζύμη να ξεκουραστεί ½ ώρα.

Έπειτα πλάθουμε τα κουλουράκια και τα αλείφουμε με διάλυμα αυγού (2 κρόκους με 4 κ σούπας νερό). Ψήνουμε στους 180⁰ για 30-40 λεπτά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα παραπάνω υλικά να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.