

Συνταγή για πασχαλινά κουλούρια

Υλικά

10 αβγά

1 κιλό ζάχαρη

1,5 κούπα χλιαρό γάλα

800 γραμμάρια φυτίνη

1,5 φακελάκι αμμωνία

ξύσμα λεμονιού

1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ

4 βανίλιες

2 κιλά αλεύρι (+- μισό κιλό)

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε καλά τη φυτίνη με τη ζάχαρη. Αφού ομογενοποιηθούν, ρίχνουμε τα αβγά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα. Στο χλιαρό γάλα προσθέτουμε την αμμωνία και το προσθέτουμε στο μείγμα (προσοχή γιατί φουσκώνει) και συνεχίζουμε με το ξύσμα λεμονιού, τις βανίλιες, το αλεύρι & το μπέικιν πάουντερ. Ανακατεύουμε καλά με κουτάλι.

Ζυμώνουμε ώσπου να σχηματιστεί μία εύπλαστη ζύμη. Σε ένα πιάτο ρίχνουμε τον κρόκο ενός αβγού για να αλείψουμε τα κουλουράκια. Πλάθουμε τα κουλουράκια, τα τοποθετούμε αραιά σε αντικολλητικό χαρτί γιατί θα φουσκώσουν, και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175 C για 25 λεπτά.

Καλοφάγωτα!!!

