



Κουλουράκια σμυρνείκα

ΥΛΙΚΑ

1.500 γραμμ. αλεύρι που φουσκώνει

370 γραμμ. ζάχαρη

(ενάμισι ποτήρι τον νερό)

660 γραμμ. φυτικό μαγειρικό λίπος

250 γραμμ. χυμό πορτοκαλιού

(1 ποτήρι τον νερό)

τρία τέταρτα ενός ποτηριού μπράντι

(του κρασιού)

2 βανίλιες

1 αυγό, βούτυρο

Για 4 άτομα
Προετοιμασία
και ψήσιμο: 1 ώρα και
30 λεπτά

Ανακατέψτε το αλεύρι με τη βανίλια και περάστε τα από μια λεπτή σίτα. Χτυπήστε το φυτικό λίπος, προσθέστε τη ζάχαρη και χτυπήστε την μέχρι να λιώσει. Χτυπώντας συνεχώς προσθέστε το χυμό πορτοκαλιού και το μπράντι και όταν το μείγμα γίνει ομοιογενές ρίξτε λίγο λίγο το αλεύρι και ζυμώστε ξανά μέχρι να παρασκευάσετε μία ομοιογενή ζύμη. Ντύστε με χαρτί για φούρνο μια λαμαρίνα που αλείψατε με βούτυρο.

Πλάστε με τη ζύμη κουλουράκια σε σχήματα της αρεσκείας σας και αραδιάστε τα στη λαμαρίνα. Αλείψτε τα με το χτυπημένο αυγό και ψήστε τα για 20 λεπτά περίπου σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς Κελσίου.

