

Πασχαλινά κουλουράκια

- 800 γραμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
250 γραμ. βούτυρο αγελάδας
3 αυγά
250 γραμ. ζάχαρη άχνη
200 ml γάλα
ξύσμα από ένα πορτοκάλι
2 βανίλιες σκόνη
1 κουτ. γλ. μπέικιν πάουντερ
1 αυγό (προαιρετικά) για να αλείψετε τα κουλουράκια

Εκτέλεση

Χτυπάμε πολύ καλά το βούτυρο (μόνο του στην αρχή), έπειτα ρίχνουμε ένα-ένα τ' αυγά ώσπου να ομογενοποιηθεί το μίγμα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τις βανίλιες, το ξύσμα, το γάλα. Στο τέλος ρίχνουμε το αλεύρι (κοσκινισμένο και ανακατεμένο με το μπέικιν). Δεν χρειάζεται πολύ ζύμωμα με τα χέρια.

Ψήσιμο στους 180° για 20' περίπου.

Καλή Επιτυχία !!