



ΥΛΙΚΑ

- 2 φλυτζάνια ζάχαρη λευκή ψιλή
- 4 αυγά +1 για το άλειμμα
- 250 γρ. βούτυρο φρέσκο σε θερμοκρασία δωματίου
- ½ φλυτζάνι φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκάλι
- ½ φλυτζάνι γάλα φρέσκο πλήρες
- 4 βανίλιες (ή ένα ωραίο μείγμα σκόνη βανίλια-πορτοκάλι που βρήκα στο σουπερ-2 σακουλάκια)
- Το ξύσμα ενός πορτοκαλιού
- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 4 κουτ. γλυκού κοφτά μπέικιν πάουντερ
- ½ κουτ. γλυκού αλάτι
- ½ κουτ. γλυκού σόδα μαγειρική



1. Χτυπάμε στο μίξερ αρκετή ώρα το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη ώσπου να γίνει μια αφράτη κρέμα.
2. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά, τις βανίλιες και το ξύσμα πορτοκαλιού συνεχίζοντας το χτύπημα.
3. Διαλύουμε τη σόδα στο χυμό πορτοκάλι να αφρίσει. Προσθέτουμε το χυμό στο μείγμα και το γάλα χτυπώντας λίγο ακόμα.
4. Κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το μπέικιν και το αλάτι και προσθέτουμε λίγο λίγο το μείγμα αλευριού στον κάδο του μίξερ ανακατεύοντας. Το ρίχνουμε όλο μέχρι να πάρουμε μία ζύμη απαλή που μόλις να ξεκολλάει από τα χέρια. Δεν τη χτυπάμε περισσότερο για να τη διατηρήσουμε αφράτη. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30' στο ψυγείο. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°.
5. Βγάζουμε από το ψυγείο και ξεκινάμε πλάσιμο: παραδοσιακά σχήματα, μη παραδοσιακά, ό,τι σας αρέσει περισσότερο, αρκεί να μην τα κάνετε τεράστια γιατί στο ψήσιμο θα διπλασιαστούν! Τα βάζουμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα, τα αλείφουμε με το 1 έξτρα χτυπημένο αυγό και τα βάζουμε στο φούρνο, στη μεσαία σχάρα, για 20' ή μέχρι να ροδίσουν.

Καλή απόλαυση!!!