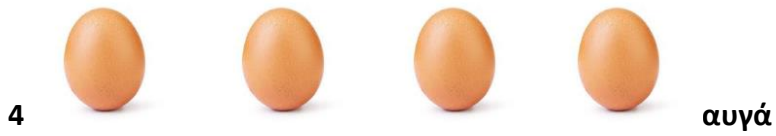
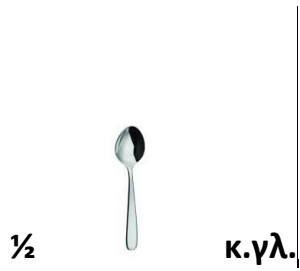




ΥΛΙΚΑ





1. Σε μία λεκάνη ανακατεύουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αυγά και τα χτυπάμε με το μίξερ.



2. Διαλύουμε την αμμωνία στο γάλα και το προσθέτουμε το διάλυμα στο μείγμα.



3. Σε μια κούπα αλεύρι ανακατεύουμε το μπέικιν και την προσθέτουμε κι αυτή στο χυλό μας. Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο αλεύρι μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη που να κολλάει ελαφρά στα αλλά να πλάθεται.



4. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί καμιά ωρίτσα και πλάθουμε τα κουλουράκια στα σχήματα που μας αρέσουν.



5. Τα αλείφουμε με ένα κρόκο αυγού, ψήνουμε στους 175 βαθμούς για 20 -25 λεπτά (προθερμασμένος φούρνος, μεσαία σχάρα).

