**Συστατικά**

* 200 γρ. ελαιόλαδο
* 120 γρ. χυμό πορτοκαλιού
* ξύσμα, από 1 πορτοκάλι
* 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
* 125 γρ. κονιάκ
* 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
* 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική
* 1/2 κ.γ. κανέλα
* 600 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
* σουσάμι, προαιρετικ

**Μέθοδος Εκτέλεσης**

* Ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός το λάδι, τον χυμό, το ξύσμα, τη ζάχαρη και το κονιάκ σε ένα μπολ.
* Σε ένα μεγαλύτερο μπολ βάζουμε το αλεύρι και τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το σουσάμι και τα ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
* Ενσωματώνουμε τα δύο μείγματα και ανακατεύουμε τη ζύμη με το κουτάλι και αν χρειαστεί προσθέτουμε και ελάχιστο αλεύρι ακόμα. Η ζύμη είναι έτοιμη για πλάσιμο. Πρέπει να είναι μαλακή αλλά να μπορεί να δουλευτεί.
* Πλάθουμε μικρά κουλουράκια που τα περνάμε με σουσάμι και τα βάζουμε σε ένα ταψί που έχουμε βάλει λαδόκολλα πάνω του.
* Ψήνουμε για 20-25 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180ο C στον αέρα.