



Πασχαλινά Κουλουράκια της Λαμπρής

Για: 50-60 κουλουράκια, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 1 ώρα, **Χρόνος Ψησίματος:** 20-25'

Υλικά

- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις, [Μύλοι Αγίου Γεωργίου](#)
- 1 πακέτο (250 γρ.) βούτυρο αγελάδας σε θερμοκρασία δωματίου
- 4 αυγά
- 1 & 1/2 ποτήρι ζάχαρη
- 1 ποτήρι γάλα χλιαρό
- 1 κ.σ. αμμωνία & 1 κ.σ. baking powder **ή** 1 κ.σ. baking powder & 1/2 κουταλάκι μαγειρική σόδα
- 1 βανίλια σε σκόνη ή 10 σταγόνες υγρή βανίλια
- 1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση

1. Βάζετε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μίξερ και χτυπάτε με το φτερό σε δυνατή ταχύτητα, μέχρι να αφρατέψουν και να ασπρίσουν.
2. Χαμηλώνετε την ταχύτητα και προσθέτετε ένα-ένα τα αυγά.
3. Διαλύετε την αμμωνία στο ποτήρι με το γάλα και το ρίχνετε στη ζύμη σίγα-σιγά.
4. Μόλις ομογενοποιηθούν τα υλικά, χαμηλώνετε τελείως το μίξερ και προσθέτετε σταδιακά το αλεύρι, το αλάτι και τη βανίλια. Αφήνετε να ζυμωθούν για 3-4 λεπτά. Η ζύμη πρέπει να είμαι μαλακή, εύπλαστη, να μην κολλάει στα χέρια και να μην είναι ελαστική.



5. Τυλίγετε τη ζύμη με μεμβράνη και την βάζετε στο ψυγείο για 1 ώρα.
6. Βγάλτε τη ζύμη από το ψυγείο και πλάστε κουλουράκια με τα δύο χεράκια.
7. Τοποθετήστε τα κουλουράκια σε ένα ταψί με λαδόκολλα και αλείψτε τα με αυγό χτυπημένο με λίγο νερό.
8. Ψήστε κάθε παρτίδα σε προθερμασμένο φούρνο για 20-25 λεπτά στους 170οC.
TIP: Όσο πλάθετε τα κουλουράκια, δουλέψτε τη ζύμη γρήγορα με τα χέρια σας. Επειδή πρόκειται ουσιαστικά για μια ζύμη βουτύρου, η ζεστασιά των χεριών σας θα λιώσει το βούτυρο και δεν θα πλάθονται εύκολα τα κουλουράκια σας.

#Love #Only,

Madame Ginger