



Πασχαλινά κουλουράκια χωρίς γλουτένη

Μερίδες: 20-25 κουλουράκια, Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά, Χρόνος ψησίματος: 25-30 λεπτά

Υλικά

- 500 γρ.αλεύρι Schär Mix C
- 150 γρ.βούτυρο πρόβειο φρέσκο
- 300 γρ.ζάχαρη
- 250 ml χυμό πορτοκάλι
- 2 κρόκους αυγών
- 1 κ.γ.σόδα μαγειρική
- 1 κ.γ. baking powder
- 50 ml γάλα
- 2 βανίλιες
- Ξύσμα από ένα πορτοκάλι

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το πρόβειο βούτυρο και τη ζάχαρη και χτυπάμε με τον γάντζο μέχρι να αφρατέψει και να ασπρίσει. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους των αυγών και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να ομογενοποιηθεί πλήρως το μείγμα.
- 2) Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ το γάλα, το χυμό και το ξύσμα πορτοκαλιού και χτυπάμε για άλλα 2-3 λεπτά.
- 3) Βάζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι **Mix C της Schär** και το ανακατεύουμε με την μαγειρική σόδα, το baking powder και τη βανίλια.
- 4) Κλείνουμε το μίξερ και προσθέτουμε το μισό μείγμα του αλευριού. Χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να πάρει όλο το αλεύρι η ζύμη και επαναλαμβάνουμε την διαδικασία με το υπόλοιπο αλεύρι μέχρι η ζύμη μας να γίνει λεία.
- 5) Πλάθουμε τα κουλουράκια σε διάφορα σχήματα και τα τοποθετούμε σε ταψί φούρνου στο οποίο έχουμε στρώσει λαδόκολλα.



6) Αλείφουμε με ένα αυγό το οποίο έχουμε χτυπήσει με νερό και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C στον αέρα, για περίπου 25-30 λεπτά.

#LoveOnly,

Madame Ginger