

## Νηστίσιμα κουλουράκια σοκολάτας σε 1 μπολ

**Μερίδες:** 20 κουλουράκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 18 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά **Σκεύος:** -

### Υλικά:

- 220 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 50 γρ. κακάο
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ¼ κ.γ. μαγειρική σόδα
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 60 ml ελαιόλαδο
- 60 ml ηλιέλαιο
- 100 γρ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 60 ml νερό

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ρίχνουμε το κακάο, το μπέικιν πάουντερ, την μαγειρική σόδα και το αλάτι στο αλεύρι και ανακατεύουμε.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε καλά με σύρμα το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, την ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και το νερό.

3) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε στην αρχή με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής κι έπειτα με το χέρι μας, μέχρι να ενσωματωθεί το αλεύρι και να σχηματίσουμε ζύμη μαλακή που όμως δεν κολλά στα δάχτυλά μας.

4) Πλάθουμε ισομεγέθεις μπαλίτσες (περίπου των 25 γρ.) και τις τοποθετούμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα. Πιέζουμε τις μπαλίτσες σταυρωτά με πιρούνι.

5) Ψήνουμε τα κουλουράκια σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 18 λεπτά.

6) Βγάζουμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσουν για 20 λεπτά και απολαμβάνουμε. Τα κουλουράκια φυλάσσονται σε θερμοκρασία δωματίου, αεροστεγώς κλεισμένα (σε βάζο/κουτί/τάπερ) για 2 εβδομάδες.