

Πανεύκολα κουλουράκια βουτύρου με λεμόνι & Μαστίχα Χίου

Μερίδες: 30 κουλουράκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 26 λεπτά
Χρόνος αναμονής: - **Σκεύος:** -

Υλικά:

- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 300 γρ. βούτυρο αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γρ. ζάχαρη
- ½ κ.γ. Μαστίχα Χίου σε σκόνη
- ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- 1 κρόκος αυγού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ανακατεύουμε στο αλεύρι το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.
- 2) Σε μπολ χτυπάμε με μίξερ χειρός το μαλακό βούτυρο για 1-2 λεπτά, μέχρι να αφρατέψει.
- 3) Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τη Μαστίχα Χίου σε σκόνη και το ξύσμα λεμονιού και χτυπάμε για 1-2 λεπτά τα υλικά.
- 4) Προσθέτουμε τον κρόκο και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να ενσωματωθεί στο μείγμα.
- 5) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά στην αρχή με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής κι έπειτα με τα χέρια μας, μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη που δεν κολλά στα χέρια.
- 6) Πλάθουμε κουλουράκια (των 30 γρ. το καθένα) σε μπαλίτσες και τα τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Τα πιέζουμε ελαφρά με το πίσω μέρος ενός κουταλιού.
- 7) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 25-26 λεπτά. Τα κουλουράκια θα πάρουν λίγο χρώμα και όταν τα βγάλουμε από τον φούρνο θα είναι ακόμα ελαφρώς μαλακά.

8) Αφήνουμε να κρυώσουν τελείως και σερβίρουμε. Φυλάμε τα κουλουράκια αεροστεγώς (σε μεταλλικό κουτί ή τάπερ) σε θερμοκρασία δωματίου για 1 εβδομάδα.