

Πανεύκολα νηστίσιμα κουλουράκια ολικής με λεμόνι: τα viral κουλουράκια, summer edition

Μερίδες: 18-20 κουλουράκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20-22 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά **Σκεύος:** -

Υλικά:

- 150 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 110 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 60 ml ελαιόλαδο
- 60 ml ηλιέλαιο
- 100 γρ. μαύρη ζάχαρη
- ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- ¼ κ.γ. μαγειρική σόδα
- 60 ml χυμό λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα δύο άλευρα μαζί με το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.
- 2) Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ ανακατεύουμε καλά με σύρμα το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, τη μαύρη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού.
- 3) Σε ποτηράκι ανακατεύουμε τη μαγειρική σόδα με το χυμό λεμονιού κι όταν αφρίσει το προσθέτουμε στο μπολ με το λάδι και ανακατεύουμε καλά.
- 4) Προσθέτουμε το μείγμα με τα άλευρα 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.
- 5) Πλάθουμε ισομεγέθεις μπαλίτσες (περίπου των 25 γρ.) και τις τοποθετούμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα. Πιέζουμε τις μπαλίτσες σταυρωτά με πιρούνι.
- 6) Ψήνουμε τα κουλουράκια σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 22 λεπτά.

7) 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 1 εβδομάδα.