

## Πασχαλινά κουλουράκια, vegan & πεντανόστιμα

**Μερίδες:** 38-40 κουλουράκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 18 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Φυλάμε τα κουλουράκια καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου για 1 εβδομάδα.

### Υλικά για τα κουλουράκια:

- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 10 γρ. μπέικιν πάουντερ (2 κοφτά κ.γλ.)
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 150 γρ. καστανή ζάχαρη
- ξύσμα από 2 μικρά πορτοκάλια ή 1 μεγάλο
- 120 ml ελαιόλαδο (με ελαφρύ άρωμα)
- 120 ml ηλιέλαιο
- 40 ml ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 80 ml φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- ½ κ.γλ. μαγειρική σόδα

### Υλικά για το γλάσο (προαιρετικά):

- 100 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
- 20 ml φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- ξύσμα πορτοκαλιού

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ετοιμάζουμε τα κουλουράκια. Ρίχνουμε στο αλεύρι το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ανακατεύουμε.
- 2) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα τη ζάχαρη και το ξύσμα πορτοκαλιού.
- 3) Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το ρόφημα αμυγδάλου και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε καλά.
- 4) Σε ποτήρι ρίχνουμε στο χυμό πορτοκαλιού τη μαγειρική σόδα, ανακατεύουμε και μόλις αφρίσει τον προσθέτουμε στο μπολ με τα υγρά υλικά και ανακατεύουμε.

5) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι στο μπολ και ανακατεύουμε απαλά στην αρχή με κουτάλι ή μαρίζ κι έπειτα με το χέρι μας μέχρι να ενσωματωθεί το αλεύρι και να σχηματίσουμε ζύμη μαλακή που όμως δεν κολλάει στα δάχτυλά μας.

6) Πλάθουμε ισομεγέθεις μπαλίτσες (περίπου των 25 γρ.) και τις τοποθετούμε σε δύο ταψιά φούρνου περασμένα με λαδόκολλα. Πιέζουμε τις μπαλίτσες με το δάχτυλό μας στο κέντρο τους.

7) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 18 λεπτά μέχρι να χρυσίσουν. Για να είμαστε σίγουροι για το αποτέλεσμα, καλύτερα να τα ψήσουμε σε δύο δόσεις ώστε να βάλουμε το κάθε ταψί στη μεσαία σχάρα. Τα αφήνουμε να κρυσώσουν εντελώς σε θερμοκρασία δωματίου.

8) Αν θέλουμε να το χρησιμοποιήσουμε, ετοιμάζουμε το γλάσο ανακατεύοντας σε μπολ τη ζάχαρη άχνη με τον χυμό πορτοκαλιού και το ξύσμα και βάζουμε 1 κ.γλ. στο κέντρο σε κάθε κουλουράκι. Αφήνουμε να στερεοποιηθεί το γλάσο και σερβίρουμε.