

Πασχαλινά κουλουράκια πορτοκαλιού χωρίς επεξεργασμένη ζάχαρη

Μερίδες: 30 κουλουράκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 18 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 20 λεπτά

Φυλάσσουμε τα κουλουράκια καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου για 1 εβδομάδα.

Υλικά:

420 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

¼ κ.γλ. αλάτι

ξύσμα από 1 μεγάλο πορτοκάλι

80 γρ. ελαιόλαδο

40 γρ. ηλιέλαιο

110 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple ή ρευστό μέλι ανθέων

100 γρ. φρέσκο χυμό πορτοκαλιού

½ κ.γλ. μαγειρική σόδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το αλάτι και το ξύσμα πορτοκαλιού.

2) Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο και το υγρό γλυκαντικό της επιλογής μας.

3) Ρίχνουμε τη μαγειρική σόδα στο χυμό πορτοκαλιού, ανακατεύουμε να αφρίσει, προσθέτουμε στο μπολ με τα υγρά και ανακατεύουμε.

4) Σταδιακά προσθέτουμε το μείγμα αλευριού ζυμώνοντας ίσα ίσα μέχρι να έχουμε ενιαία μαλακή ζύμη (δεν παραζυμώνουμε). Καλύπτουμε το μπολ με καθαρή πετσέτα και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.

5) Πλάθουμε κουλουράκια των 25 γρ. περίπου σε μπαστουνάκια και τους δίνουμε στρογγυλό σχήμα πιέζοντας ελαφρά τις άκρες να κολλήσουν και τα τοποθετούμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα.

6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175°C στον αέρα για περίπου 18-19 λεπτά ή μέχρι να χρυσίσουν. Τα αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου και σερβίρουμε.