

## ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΜΕ ΤΟΥΣ ΓΟΝΕΙΣ ΜΑΣ



Υπέροχα τραγανά  
κουλουράκια με γεύση και  
άρωμα πορτοκαλιού, χωρίς  
γάλα και χωρίς αυγά. Μία  
νηστίσιμη συνταγή για  
κουλουράκια ιδανικά για το  
Πάσχα.

### Εκτέλεση

#### Υλικά

- **ελαιόλαδο** 1/2 ποτήρι
  - **ηλιέλαιο** 1/2 ποτήρι
  - **ζάχαρη** 1 ποτήρι
  - **πορτοκάλι** 1 ποτήρι φρέσκο χυμό
  - **σόδα** μισό κουταλάκι του γλυκού
  - **πορτοκάλι** ξύσμα από 2
  - **βανίλια** 2
  - **αλεύρι που φουσκώνει μόνο του** 300 γραμμάρια
  - **αλεύρι για όλες τις χρήσεις** 700 γρ
  - **μπέικιν πάουντερ** 1 κουταλάκι του γλυκού
1. Βάζουμε στο μπολ το λάδι με τη ζάχαρη και τα χτυπάμε στο μίξερ στο πολύ χαμηλό για 10 λεπτά.
  2. Σταματάμε το μίξερ και μέσα σε 1 ποτήρι φρέσκο χυμό πορτοκαλιού διαλύουμε μισό κουταλάκι του γλυκού σόδα και το ρίχνουμε στο μείγμα λαδιού-ζάχαρης και τα ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
  3. Προσθέτουμε το ξύσμα από τα πορτοκάλια και τις βανίλιες και ανακατεύουμε με κουτάλι.
  4. Τέλος προσθέτουμε το αλεύρι που φουσκώνει μόνο του σιγά σιγά και ζυμώνουμε.
  5. Ρίχνουμε το αλεύρι για όλες της χρήσεις και το μπέικιν πάουντερ και ζυμώνουμε άλλα σιγά σιγά για να γίνει αφράτη η ζύμη. Εάν σας πέσει περισσότερο αλεύρι και βλέπετε ότι είναι σφιχτή η ζύμη τότε ρίχνετε λίγο χυμό φρέσκου πορτοκαλιού.
  6. Πλάθουμε τα κουλουράκια σε ό,τι σχέδιο θέλουμε και τα τοποθετούμε στην λαδόκολλα.
  7. Τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις στη μεσαία σχάρα για 20 λεπτά.