



# Δίχρωμα κουλουράκια

1 ώρα 30 λεπτά

Χρόνος  
Εκτέλεσης

80-100

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Συστατικά

- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 300 γρ. μαργαρίνη
- 120 γρ. χυμό πορτοκαλιού
- 50 γρ. κονιάκ
- 50 γρ. γάλα
- 2 αβγά
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια
- 2 λοβούς βανίλιας
- 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κιλό αλεύρι γ.ο.χ., χωρισμένο σε δύο μέρη
- 1 αβγό, για άλειμμα
- 4 κ.σ. κακάο
- 4 κ.σ. νερό, καυτό

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

|                          |                          |                              |                           |
|--------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 66<br>Θερμίδες<br>(kcal) | 1.8<br>Λιπαρά (γρ.)      | 0.5<br>Κορ.Λίπη<br>(γρ.)     | 11.0<br>Υδατ/κες<br>(γρ.) |
| 3%                       | 3%                       | 3%                           | 4%                        |
| 3.2<br>Σάκχαρα<br>(γρ.)  | 1.3<br>Πρωτεΐνη<br>(γρ.) | 0.6<br>Φυτικές<br>Ίνες (γρ.) | 0.08<br>Αλάτι<br>(γρ.)    |
| 4%                       | 3%                       | 2%                           | 1%                        |

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C στον αέρα.
- Βάζουμε τη μαργαρίνη και τη ζάχαρη στον κάδο του μίξερ και τα χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να αφρατέψουν καλά για περίπου 10 λεπτά. Ύστερα ρίχνουμε σιγά σιγά όλα τα υπόλοιπα υλικά και το μισό από το αλεύρι.
- Συνεχίζουμε το χτύπημα με το σύρμα και όταν ενσωματωθούν καλά όλα τα υλικά σε ένα μείγμα το βγάζουμε από το μίξερ και προσθέτουμε σιγά σιγά το υπόλοιπο αλεύρι ανακατεύοντας με ένα κουτάλι και μετά με το χέρι.
- Θέλουμε να κάνουμε μια ζύμη μαλακή και εύπλαστη. Δοκιμάζουμε που και που αν η ζύμη μας είναι έτοιμη πλάθοντας ένα κουλουράκι.
- Χωρίζουμε τη ζύμη στη μέση και σε ένα μικρό μπολ ανακατεύουμε με ένα κουτάλι το νερό με το κακάο μέχρι να γίνουν πάστα και βάζουμε μέσα στη μισή ζύμη (σε 1 από τα 2 ζυμάρια μας).
- Πλάθουμε μικρά κουλουράκια σε ό,τι σχήμα θέλουμε χρησιμοποιώντας και τις 2 ζύμες και με ένα πινέλο τα αλείφουμε με αυγό που το έχουμε ανακατέψει με λίγο νερό.
- Σε δύο μεγάλα **ταψιά 35x40 εκ.** απλώνουμε λαδόκολλα και βάζουμε τα κουλουράκια αφήνοντας λίγη απόσταση μεταξύ τους χωρισμένα σε δύο μέρη.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 15-20 λεπτά.