



Κουλουράκια Πασχαλινά Γιαγιάς Βάσως

30 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

4

Μερίδες



Συστατικά

- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 γεμάτη κουταλιά της σούπας μπέικιν πάουντερ
- 1 ποτήρι βούτυρο
- 1 ποτήρι γάλα
- 30 γραμμάρια αμμωνία
- 1 1/5 ποτήρι ζάχαρη
- 4 αυγά
- ξύσμα από 2 λεμόνια
- 3 κάψουλες βανίλιας
- κρόκο ενός αυγού διαλυμένο με λίγο γάλα για επάλειψη

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Χτυπάμε ολόκληρα τα αυγά με τη ζάχαρη, συνεχίζουμε δουλεύοντας πολύ καλά με τα χέρια και προσθέτουμε το βούτυρο, τις βανίλιες και το ξύσμα λεμονιού.
- Προσθέτουμε την αμμωνία λιωμένη σε χλιαρό προς ζεστό γάλα, ρίχνουμε το αλεύρι και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια ζύμη η οποία δεν κολλάει.
- Σκεπάζουμε με μια πετσέτα και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.
- Πλάθουμε τα κουλουράκια, τα αλείφουμε με τον κρόκο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 μέχρι να ροδίσουν.