



Πασχαλινά Σμυρνέικα κουλουράκια

35'

Χρόνος
Εκτέλεσης

75'

Χρόνος
Ψησίματος

45-50

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε με το φτερό σε δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά για να αφρατέψει.
- Προσθέτουμε τους κρόκους και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Βάζουμε το γάλα, τον χυμό, το κονιάκ, τη βανίλια, το ξύσμα από τα πορτοκάλια και 2 κ.σ. από το αλεύρι. Χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το υπόλοιπο αλεύρι, το μπέικιν, τη σόδα, αλάτι και ανακατεύουμε. Μεταφέρουμε στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε για 10-15 δευτερόλεπτα σε χαμηλή ταχύτητα.
- Βάζουμε τη ζύμη στον πάγκο εργασίας μας και πλάθουμε κουλουράκια 30 γρ. στο σχέδιο της αρεσκείας μας. Μεταφέρουμε σε **ταψιά** με λαδόκολλα.
- Αλείφουμε με τον αραιωμένο κρόκο και ψήνουμε το κάθε ταψί ξεχωριστά για 20-25 λεπτά.
- Σερβίρουμε.

Συστατικά

- 300 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 κρόκους, από μεσαία αβγά
- 100 γρ. γάλα
- 200 γρ. χυμό πορτοκαλιού
- 1 κ.σ. κονιάκ
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια
- 900 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. κοφτό μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. κοφτό σόδα μαγειρική
- 1 πρέζα αλάτι

Για το άλειμμα

- 1 κρόκο, αραιωμένο σε λίγο νερό

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

138 Θερμίδες (kcal)	5.8 Λιπαρά (γρ.)	3.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	19.0 Υδατ/κες (γρ.)
7%	8%	17%	7%
5.5 Σάκχαρα (γρ.)	2.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.09 Αλάτι (γρ.)
6%	4%	3%	2%