



# Μπισκοτοκούλουρα Βανίλιας (Τα πασχαλινά κουλουράκια της γιαγιάς μου)

1 1/2 ώρα

Χρόνος  
Εκτέλεσης

5

Μερίδες



## Συστατικά

- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 3.5 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 450 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 350 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 αυγά μεγάλα
- 4 βανίλιες
- 15 γρ. κονιάκ
- 1/2 κ.γ σόδα

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μεγάλο μπόλ κοσκινίζουμε το αλεύρι με το μπέικιν και το αφήνουμε στην άκρη μέχρι να το χρειαστούμε.
- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη και τις βανίλιες και χτυπάμε με το φτερό πολύ καλά για περίπου 10 λεπτά. Θέλουμε να αρφατέψει πολύ καλά το βούτυρο και να φουσκώσει.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε ένα - ένα τα αυγά περιμένοντας να ενσωματωθεί το ένα πριν ρίξουμε το άλλο.
- Βάζουμε σε ένα ποτηράκι το κονιάκ, προσθέτουμε μέσα τη σόδα και ανακατεύουμε καλά για να λιώσει.
- Προσθέτουμε και αυτά στο μίξερ και χτυπάμε για 3 λεπτά ακόμη.
- Ρίχνουμε το μείγμα από το μίξερ στο μπολ με το αλεύρι και ανακατεύουμε στην αρχή με μια σπάτουλα και στη συνέχεια με τα χέρια. Δε ζυμώνουμε πολύ γιατί έτσι θα σκληρύνουν τα κουλουράκια μας. Θέλουμε ίσα - ίσα να ενσωματωθεί το αλεύρι μέσα στο μείγμα με το βούτυρο. Επίσης, μπορεί να μας φανεί μαλακή η ζύμη αλλά δεν προσθέτουμε άλλο αλεύρι γιατί θα σφίξουν πολύ. Απλώς την αφήνουμε στην άκρη (όχι ψυγείο) για μισή ωρίτσα και μετά θα μπορούμε άνετα να πλάσουμε τα κουλουράκια μας, ή να τα φτιάξουμε χρησιμοποιώντας κουπ - πατ. Βέβαια, αν έχετε μηχανή για κουλουράκια τότε ξεκινάτε αμέσως! (εγώ έτσι τα έφτιαχνα με τη γιαγιά μου και έτσι συνεχίζω...)
- Βάζουμε τα κουλουράκια μας σε ταψί με λαδόκολλα και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 20 με 30 λεπτά περίπου να πάρουν ελαφρύ χρώμα!

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!