

Κουλουράκια πασχαλινά “Γεωργίας”

Συντάκτης: Γεωργία

Παραδοσιακή Πασχαλινή συνταγή (γλυκό): **κουλουράκια**

Υλικά

- 150 γραμμάρια βούτυρο ή βιτάμ
- 150 γραμμάρια ζάχαρη
- 3 αυγά
- Βανίλια
- 1 1/2 κουταλάκι αμμωνία
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 650 γραμμάρια αλεύρι

Εκτέλεση

Σε μια λεκάνη δουλεύουμε το βούτυρο με το χέρι μέχρι να γίνει αλοιφή.
Ρίχνουμε τη ζάχαρη, τα αυγά, τη βανίλια, και την αμμωνία και τα δουλεύουμε για 10 λεπτά.
προσθέτουμε το αλεύρι και τα ζυμώνουμε μέχρι να γίνει σαν ζύμη ψωμιού.
Πλάθουμε τα κουλουράκια τα αλείφουμε από πάνω με χτυπημένο ασπράδι αυγού.
Τα ψήνουμε στους 180° C μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.

Καλό Πάσχα, ευτυχισμένες οικογενειακές στιγμές!!!!!!!!!!!!!!