

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ

Θα χρειαστείς τα εξής υλικά:

- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 200 γρ. βούτυρο
- 130 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 αυγό
- 40 γρ. γάλα πλήρες
- 40 γρ. ελαιόλαδο
- ½ κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 αυγό για το άλειμμα



Πώς να τα φτιάξεις:

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί, αφού προηγουμένως έχουμε αφήσει το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου για αρκετή ώρα.

Ζυμώνουμε καλά με το χέρι ή στο μίξερ έως ότου πετύχουμε ένα ομοιογενές ζυμάρι.

Αφήνουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί η ζύμη μας για τουλάχιστον 1 ώρα.

Πλάθουμε μικρά κουλουράκια (ή άλλα σχέδια) και τα τοποθετούμε στο ταψί του φούρνου που έχουμε καλύψει με χαρτί ψησίματος.

Σε ένα μπολ χτυπάμε ελαφρώς το αυγό με ελάχιστο νερό και με ένα πινέλο αλείφουμε τα κουλούρια.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150°-160°C έως ότου πάρουν ωραίο χρώμα.



Συμβουλή: Για να τα διατηρήσουμε περισσότερο χρόνο και πιο τραχανά, τα τοποθετούμε σε μεταλλικό σκεύος, ερμητικά κλεισμένο.

Καλή επιτυχία!