

Κουλουράκια πορτοκαλιού



ΥΛΙΚΑ :

250 ml ηλιέλαιο

250 ml χυμό πορτοκάλι φρέσκο

200 γρ ζάχαρη

1 κ.γλ. ξύσμα πορτοκαλιού

1/2 κ.γλ. ξύσμα λεμόνι

650-700 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

2 βανίλιες

1 κ.γλ. σόδα

1 κ.σ. μέλι

½ κ.γλ. μέχλεπι κοπανισμένο (προαιρετικά)

½ κ.γλ. αλάτι

2 κ.σ. κονιάκ (προαιρετικά)

λίγη κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Βγάζουμε όλα τα φρούτα από το ψυγείο να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου .
2. Χτυπάμε πρώτα το λάδι με τη ζάχαρη πολύ καλά με το μίξερ.
3. Ρίχνουμε τη σόδα στον χυμό πορτοκαλιού και ανακατεύουμε ελαφρά να διαλυθεί.
4. Προσθέτουμε το χυμό που μέσα έχουμε διαλύσει την σόδα και συνεχίζουμε το χτύπημα.
5. Προσθέτουμε το ξύσμα, τις βανίλιες το μέλι και το κονιάκ.
6. Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε όλα τα στερεά υλικά: αλεύρι κοσκινισμένο, το αλάτι, το μπέικιν πάουντερ και την κανέλα .
7. Ρίχνουμε σταδιακά το αλεύρι συνεχίζοντας το χτύπημα με το αυγοδάρτη. Όταν η ζύμη βαρύνει κι αρχίζει να σφίγγει, σταματούμε και συνεχίζουμε το ζύμωμα με το χέρι.
8. Η ζύμη δεν πρέπει να σφίξει πολύ, αλλά να είναι απαλή και μαλακή, ίσα - ίσα να κολλάει λίγο στα χέρια μας. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30-40 λεπτά στο ψυγείο.
9. Χωρίζουμε την ζύμη σε μικρά μπαλάκια και πλάθουμε τα κουλουράκια στα σχήματα που θέλουμε
10. Αλείφουμε τα κουλουράκια μας με γάλα αμυγδάλου να γυαλίσουν και να πάρουν ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.
11. Ψήνουμε στους 170°C για 15 λεπτά περίπου, μέχρι να φουσκώσουν και να ροδίσουν.



Πηγή:

https://plathozymarakia.blogspot.com/2019/03/blog-post_92.html