

Νόστιμα κουλούρια πορτοκάλι!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μήπως να δοκιμάσουμε τις δυνάμεις μας και στα κουλουράκια; Γιατί όχι; Κουλούρια που θα τα προσφέρουμε στους φίλους μας και θα τα τρώμε με τον απογευματινό μας καφέ. Κουλούρια με γεύση πορτοκάλι.

Υλικά

- 1) $\frac{1}{4}$ της κούπας ψιλοκομμένα καρύδια
- 2) 2 φλιτζάνια αλεύρι
- 3) $\frac{3}{4}$ κουταλάκι του γλυκού baking powder
- 4) Μισό κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα
- 5) Από ένα μικρό λεμόνι το ξύσμα του
- 6) Από ένα μικρό πορτοκάλι το ξύσμα του
- 7) $\frac{3}{4}$ της κούπας ζάχαρη

- 8) 2 κουταλιές της σούπας λάδι
- 9) 6 κουταλιές βούτυρο
- 10) 1 μεγάλο αυγό
- 11) Από ένα μεγάλο αυγό τον κρόκο του
- 12) 1 κουταλιά της σούπας χυμό πορτοκαλιού
- 13) 2- 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη.

Προετοιμασία

- 1) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 325 βαθμούς. Ρίχνουμε τα καρύδια σε ένα ταψί και τα αφήνουμε να ψηθούν για 5-7 λεπτά. Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε να κρυώσουν.
- 2) Σε ένα μεγάλο μπολ συνδυάζουμε αλεύρι, baking powder, και την σόδα.
- 3) Σε ένα μίξερ τοποθετούμε το ξύσμα λεμονιού, το ξύσμα πορτοκαλιού και την ζάχαρη. Προσθέτουμε τα καρύδια και το λάδι μέχρι τα καρύδια να τεμαχιστούν και να αναμειχθούν καλά με την ζάχαρη.
- 4) Τοποθετούμε το βούτυρο στο μίξερ και χτυπάμε μέχρι να γίνει αφράτο. Προσθέτουμε το μίγμα μας, το αυγό και το ασπράδι του αυγού και τον χυμό του πορτοκαλιού. Χτυπάμε μέχρι να αναμειχθούν καλά.
- 5) Σταδιακά προσθέτουμε αλεύρι. Όταν η ζύμη μας γίνει, την χωρίζουμε στα δυο σε σχήμα μπάλας, την τυλίγουμε σε λαδόκολλα και την τοποθετούμε στο ψυγείο για 90 λεπτά.
- 6) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 350 βαθμούς και βάζουμε λάδι με πινέλο στο ταψί μας.
- 7) Παίρνουμε την ζύμη μας και φτιάχνουμε ότι σχήμα θέλουμε. Τοποθετούμε τα μπισκότα στο ταψί και ψήνουμε για 10- 15 λεπτά.
- 8) Όταν ετοιμαστούν πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Καλή μας όρεξη!

Πηγή: joytv.gr