

18 Απριλίου 2014

Φτιάχνουμε πεντανόστιμα κουλουράκια της Λαμπρής

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πάσχα χωρίς τα κουλουράκια της Λαμπρής, είναι σαν Χριστούγεννα δίχως έλατο. Πεντανόστιμα και μοσχοβολιστά κλέβουν την παράσταση αυτές τις ημέρες και κάνουν τα παιδιά να παρακαλούν: “Μπορώ να έχω άλλο ένα;”

Τα συγκεκριμένα κουλουράκια, όπως το λέει και τ' όνομα τους, είναι συνδεδεμένα με το Πάσχα και τα τιμάμε δεόντως. Οι νοικοκυρές, σύμφωνα με το έθιμο τα ετοιμάζουν τη Μεγάλη Πέμπτη, μαζί με τα ψωμιά της Λαμπρής

Υλικά

6 αβγά

½ κιλό ζάχαρη

1 ½ κιλό αλεύρι

25 γρ. αμμωνία

15 γρ. κρεμόριο

320 γρ. βούτυρο

1/2 κουταλάκι βανίλια

Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι και αναμείξτε τη βανίλια και το κρεμόριο.

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη και προσθέστε ένα-ένα τα αβγά.

Διαλύστε την αμμωνία στο γάλα και ρίξτε τη στο μίγμα με το βούτυρο, εναλλάξ με το αλεύρι.

Όταν το μίγμα σφίξει, ζυμώστε με τα χέρια, ώσπου να γίνει μία ζύμη εύπλαστη που να μην κολλάει.

Πλάστε κορδόνια σε πάχος $\frac{1}{2}$ δακτύλου και πλέξτε τσ δίνοντας διάφορα σχήματα, όπως πλεξίδες, σαλιγκαράκια, στριφτά κ.α. Βάλτε τα σε λαδωμένο ταψί και αλείψτε τα με χτυπημένο κρόκο αβγού.

Ψήστε τα στους 180 βαθμούς για 20-25 λεπτά περίπου, μέχρι να τα δείτε να ροδοκοκκινίζουν.

Καλή σας όρεξη!

Δήμητρα Μποφυλάτου
dmpof@naftemporiki.gr

Πηγή: clickatlife.gr