

Ώρα για μαγειρική...

Τα **έθιμα του Πάσχα** είναι πολλά και συχνά διαφέρουν ανά περιοχή της Κύπρου. Υπάρχουν όμως κάποια έθιμα που μένουν πάντα ίδια ... ! Τις ημέρες του Πάσχα, δύσκολα θα βρει κανείς σπίτι χωρίς αφράτα και μυρωδάτα κουλουράκια. Γι' αυτό κι εμείς σας δίνουμε την πιο κάτω συνταγή για να τη φτιάξετε με τη βοήθεια των γονιών σας. Καλή επιτυχία!!

Κουλουράκια πορτοκαλιού

Υλικά

- 1 ποτήρι νερού λάδι
- 1 ποτήρι χυμό πορτοκαλιού
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- 1 κουταλάκι γλυκού σόδα
- 750 γρ. - 1 κιλό αλεύρι περίπου ή όσο πάρει ανάλογα με το μέγεθος του ποτηριού σας
- 3 κ.γ. μπέικιν πάουντερ μέσα στο αλεύρι
- Λίγο κονιάκ



Εκτέλεση:

1. Σε ένα μπολ χτυπάμε το λάδι με τη ζάχαρη.
2. Προσθέτουμε το χυμό πορτοκαλιού και το κονιάκ.
3. Σε ένα άλλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ
4. Διαλύουμε τη σόδα σε ένα ποτήρι με λίγο χυμό πορτοκαλιού.
5. Προσθέτουμε το αλεύρι και τη σόδα στο μπολ με το λάδι.
6. Ζυμώνουμε να γίνει απαλή η ζύμη.
7. Πλάθουμε σε κουλουράκια ή ό,τι σχήμα θέλουμε.
8. Τα τοποθετούμε πάνω σε λαδόκολλα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρυσοκάστανο χρώμα

Ώρα για δημιουργική κατασκευή...

Πατήστε στον σύνδεσμο [ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ](#) για να φτιάξετε πρωτότυπα πασχαλινά αυγά. Σίγουρα θα ενθουσιάσετε τους πάντες με τις δημιουργίες σας...

