

## Συνταγή για Πασχαλινά κουλουράκια από τον Άκη Πετρετζίκη

<https://www.youtube.com/watch?v=AnWhWXPtVmQ>

Αγαπητοί φίλοι του Kitchen Lab καλωσήλθατε σε ένα ακόμη επεισόδιο. Λοιπόν, κάθε φορά που πηγαίνετε στο φούρνο παίρνετε το ψωμάκι σας και καθώς πάτε να φύγετε τι γίνεται; Βλέπετε τα κουλουράκια δίπλα και λέτε "αμάν θα πάρω δύο κουλουράκια!" Παίρνετε δύο κουλουράκια, τα ζυγίζετε και φεύγετε για να τα πιείτε μαζί με τον καφέ. Σήμερα είναι η τελευταία φορά που αγοράζετε κουλουράκια. Ελπίζω να μη με μισήσει κανένας φούρνος στη γειτονιά σας αλλά θα σας δείξω την καλύτερη συνταγή για κουλουράκια που υπάρχουν. Είναι πάρα πολύ εύκολο να τα φτιάξετε με υλικά που σίγουρα έχετε όλοι στο σπίτι σας, οπότε από 'δω και πέρα θα τρώτε μόνο κουλουράκια σπιτικά.

Και πάμε να ξεκινήσουμε, πρώτα απ'όλα, προθερμαίνοντας το φούρνο μας στους 200 βαθμούς στον αέρα. Τέλεια. Και πάμε να ετοιμάσουμε το μείγμα για τα μπισκότα μας. Σε ένα μίξερ βάζουμε 150 γραμμάρια ζάχαρη, 150 γραμμάρια βούτυρο κομμένο σε κύβους, σε θερμοκρασία δωματίου, χτυπάμε με το φτερό μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν καλά για δέκα περίπου λεπτά. Είναι σημαντικό να χτυπήσουμε καλά το βούτυρο για να αφρατέψει το μείγμα. Προσθέτουμε 25 ml μπράντι, 25 ml γάλα, το ξύσμα από ένα πορτοκάλι, μία κουταλιά του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας ή μία βανιλίνη. Ένα αυγό, μία πρέζα αλάτι, και το μισό από το αλεύρι, τα 250 γραμμάρια. Σε ένα άλλο μπολ προσθέτουμε 60 ml χυμό πορτοκάλι, ένα τέταρτο κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα, και ένα τέταρτο κουταλάκι του γλυκού μπέικιν.

Ανακατεύουμε και ρίχνουμε στο μείγμα με το αλεύρι. Χτυπάμε μέχρι να ενσωματωθούν καλά όλα τα υλικά σε ένα μείγμα. Βγάζουμε το μπολ από το μίξερ και προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι, ανακατεύοντας με μία σπάτουλα μέχρι να αρχίσει να σφίγγει. Και μετά, συνεχίζουμε με το χέρι. Κάνουμε μία ζύμη μαλακή και εύπλαστη. Η ζύμη μου για τα κουλουράκια είναι έτοιμη αλλά έχω ήδη ετοιμάσει άλλο ένα ζυμάρι αντικαθιστώντας 50 γραμμάρια αλεύρι με 50 γραμμάρια κακάο για να τα κάνω δίχρωμα-μερικά-οπότε ήρθε η ώρα να πλάσουμε τα κουλουράκια μας. Μπορούμε να τα κάνουμε στρόγγυλα, πλεξούδες και πολλά ακόμα. Βάλτε τη φαντασία σας να δουλέψει και δημιουργήστε υπέροχα σχέδια. Αυτή είναι η πιο εύπλαστη ζύμη για κουλουράκια. Μπορούμε ακόμα να χρησιμοποιήσουμε και τις δύο γεύσεις ή την καθεμία ξεχωριστά. Τοποθετούμε τα κουλουράκια πάνω σε μία λαδόκολλα, σε

ένα ρηχό ταψί φούρνου. Με ένα πινέλο αλείφουμε τα κουλουράκια μας με έναν κρόκο που τον έχουμε αραιώσει με μία κουταλιά της σούπας νερό.

Το πρώτο μου ταψάκι με τα μπισκότα είναι έτοιμο, θα το βάλω στο φούρνο και θα το ψήσω για είκοσι λεπτά αλλά θα συνεχίσω να φτιάχνω μπισκότα, πρέπει να φτιάξω κι άλλα ταψιά για σας, οπότε μόλις είναι όλα έτοιμα θα σας δείξω τι κάναμε.

Τα κουλουράκια μου είναι έτοιμα! Είμαι πάρα πολύ χαρούμενος γιατί έφτιαξα πολύ ευπαρουσίαστα κουλουράκια και πεντανόστιμα. Είδατε πόσο εύκολο είναι να τα φτιάξετε, μπορείτε να τους δώσετε ό,τι σχήμα σας αρέσει, είναι πάρα πολύ νόστιμα, και όταν λέω ότι είναι νόστιμα το εννοώ.

Ναι! Μην ξεχάσετε να κάνετε *subscribe* στο κανάλι, μην ξεχάστε να κάνετε τα *comments* από κάτω, *like*, *share*, ραντεβού στο επόμενο μας επεισόδιο, γεια σας!