

Κουλουράκια!



Υλικά

- 3 νεροπότηρα λάδι
- 2 νεροπότηρα ζάχαρη
- 1 νεροπότηρο τσικουδιά (τσίπουρο)
- 1 νεροπότηρο φυσικό χυμό πορτοκάλι
- 1 νεροπότηρο σουσάμι (καβουρντισμένο ή κοπανισμένο)
- 1 κουταλάκι γλυκού κανέλα
- 1 κουταλάκι του γλυκού σόδα
- 1 φακελάκι αμμωνία
- 1 μπέικιν πάουντερ
- Αλεύρι περίπου ένα κιλό και κάτι

Εκτέλεση

Χτυπάμε καλά το λάδι με τη ζάχαρη, προσθέτουμε τη τσικουδιά και συνεχίζουμε για λίγο το χτύπημα ώστε να λιώσει η ζάχαρη. Στη συνέχεια προσθέτουμε τη σόδα στη πορτοκαλάδα και την αναμειγνύουμε με το μείγμα και προσθέτουμε το σουσάμι και την κανέλα. Ανακατεύουμε την αμμωνία και το μπέικιν πάουντερ με το αλεύρι και τα προσθέτουμε σιγά-σιγά στο μείγμα. Ζυμώνουμε τα κουλουράκια και τα ψήνουμε στους 180οC για 15 λεπτά.

Πηγή: ikypros.com