

28 Μαρτίου 2023

## **Κουλουράκια νηστήσιμα με κανέλα και σουσάμι**

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





## Υλικά

1 ποτήρι σουσαμέλαιο

1 ποτήρι ζάχαρη

1 ποτήρι πορτοκαλάδα με ανθρακικό

1 κουταλάκι του γλυκού σόδα

αλεύρι όσο πάρει για μια ζύμη μαλακή (μισό «απ» και μισό «Αλλατίνη»)

λίγη κανέλα μέσα στη ζύμη

λίγο σουσάμι καβουρντισμένο μέσα στη ζύμη

λίγο σουσάμι πάνω στα κουλούρια

Μπορούμε αντί για λάδι να βάλουμε ταχίνι, οπότε τα κουλουράκια θα είναι άλαδα.

### Εκτέλεση

Χτυπάμε με μπλέντερ χειρός τη ζάχαρη με το σουσαμέλαιο, ρίχνουμε την πορτοκαλάδα, μέσα στην οποία διαλύουμε τη σόδα, την κανέλα και το σουσάμι. Ρίχνουμε το αλεύρι και ζυμώνουμε ελαφρά με τα χέρια. Η ζύμη να είναι μαλακή. Πλάθουμε τα κουλουράκια σε μικρή πλεξίδα, ρίχνουμε από πάνω λίγο σουσάμι και ψήνουμε στους 190οC για 25-30 λεπτά της ώρας.

**Πηγή:** [prostiniki.gr](http://prostiniki.gr)