

Κουλουράκια με κανέλα "Γκουντουβά Βάιας"

Συντάκτης: Γκουντουβά Βάια

Συνταγή γλυκού: Κουλουράκια με κανέλα της "Γκουντουβά Βάιας"

ΥΛΙΚΑ

- 500γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- μια κούπα ζάχαρη καστανή ή λευκή
- 1 κουταλάκι του γλυκού σόδα μαγειρικής
- 2 κουταλάκια του γλυκού (κοφτά) κανέλα
- 2 κουταλιές της σούπας σουσάμι
- ξύσμα και χυμό από ένα λεμόνι και πορτοκάλι
- μισή κούπα ηλιέλαιο
- μισή κούπα ελαιόλαδο (μπορεί και λίγο παραπάνω).

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σ` ένα βαθύ μπολ βάζω το αλεύρι, τη ζάχαρη, την κανέλα, το σουσάμι, το ξύσμα από το πορτοκάλι και το λεμόνι τα ανακατεύω μ` ένα κουτάλι όλα μαζί.

Σε μια κούπα ή ποτήρι βάζω το χυμό από το λεμόνι και το πορτοκάλι, τη σόδα, τ` ανακατεύω (έχοντας το ποτήρι ή την κούπα πάνω από το μπολ) και το ρίχνω μέσα.

Κουλουράκια με κανέλα "Γκουντουβά Βάιας"

Συντάκτης: Γκουντουβά Βάια

Προσθέτω ελαιόλαδο και το ηλιέλαιο και τα ανακατεύω όλα μαζί.

Πλάθω τη ζύμη σε ράβδους και σε σχήμα **S**.

Βάζω τα κουλούρια σ' ένα ταψί στρωμένο με λαδόκολλα και ψήνω στους 180° C για 30 - 35 λεπτά.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!!