

Κουλουράκια με λιναρόσπορο

Υπέροχα και συνάμα ιδιαίτερα κουλουράκια γεμάτα από τον αγαπημένο λιναρόσπορο. Αν σου αρέσουν τα κουλουράκια φτιάξτα και το μόνο σίγουρο είναι πως θα τα λατρέψεις. Άλλωστε τι μπορεί να είναι καλύτερο από ένα κουλουράκι;



Για να το φτιάξεις θα χρειαστείς:

- 700 γρ αλεύρι για κάθε χρήση
- 100 γρ. Λιναρόσπορο
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη (180 γρ)
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού ηλιέλαιο (180 ml)
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού χυμό πορτοκάλι (180 ml)
- Ξύσμα από ένα πορτοκάλι
- 1 φακελάκι μπέικιν
- μισό κουταλάκι του γλυκού σόδα
- 2 βανίλιες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πρώτα βάζεις τον λιναρόσπορο στο γουδί και το χτυπάς μέχρι να διαλυθεί κι γίνει σκόνη. Στη συνέχεια ρίχνεις την σόδα μέσα στην πορτοκαλάδα να αφρίσει. Μετά το αδειάζεις σε ένα δοχείο ανάδευσης και προσθέτεις το λάδι. Ύστερα πρέπει να βάλεις την ζάχαρη και το ανακατώνεις να λιώσει η ζάχαρη. Για το άρωμα θα αναμείξεις την βανίλια και το ξύσμα πορτοκαλιού. Σειρά έχει

λίγο αλεύρι και ανακατώνεις μέχρι να πάρει κίτρινο χρώμα. Θα βάλεις το μπέικιν πάουντερ και ανακατώνεις μαζί με το λιναρόσπορο. Όταν γίνει σαν κρέμα βάζεις λίγο ακόμη αλεύρι και ανακατώνεις. Χρησιμοποίησε τα χέρια για να ζυμώσεις την ζύμη σε σχήμα μπάλας και αλεύρωσε το (άμα η ζύμη σπάει βάλε λάδι η άμα είναι υγρή βάλε αλεύρι). Η ζύμη είναι έτοιμη οπότε ώρα να προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 βαθμούς. Βάλε στο ταψί λαδόκολλα και λίγο λάδι στρώσε. Κόψε κομμάτι από την ζύμη και φτιάξε το σε ότι σχήμα θέλεις. Μόλις τα ετοιμάσεις βάλε τα κουλουράκια στο ταψί και φούρνο για 10 λεπτά. Πλέον είναι έτοιμα οπότε μπορείς να τα βάλεις σε πιάτο η κουτί.

Αυτό είναι το ζυμάρι που θες να φτιάξεις και να πλάσεις κουλουράκια σε ότι σχήμα θες:



Αν θες αναλυτικές οδηγίες δες το βίντεο πιο πάνω! (να το και [εδώ!](#))



Αν το φτιάξεις μην ξεχάσεις να μας στείλεις και φωτογραφία!

