**ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ**

**ΥΛΙΚΑ:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ΒΟΥΤΥΡΟ**C:\Users\ITech\Documents\ΑΛΕΚΑ\ΒΟΥΤΥΡΟ.jpg | **1 ΠΑΚΕΤΟ** |
| **ΖΑΧΑΡΗ**C:\Users\ITech\Documents\ΑΛΕΚΑ\ΖΑΧΑΡΗ.jfif | **1 ΠΟΤΗΡΙ** |
| **ΑΥΓΑ**Ελληνικές Κότες: Πως κάνω τις κότες να γεννάνε σε μια μεριά; Για ... | **2 ΤΕΜΑΧΙΑ** |
| **ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ**2. Πορτοκάλι: Γνωστό για την υψηλή περιεκτικότητά του σε ... | **2 ΤΕΜΑΧΙΑ** |
| **ΑΛΑΤΙ**Αλάτι: Η αλμυρή τροφή που προστατεύει τα αγγεία από τις επιπτώσεις ... | **ΛΙΓΟ** |
| **ΒΑΝΙΛΙΑ**ΒΑΝΙΛΙΑ (0.000g) ΣΚΟΝΗ ΑΝΑΤΟΛΗ 5 ΚΑΨΟΥΛΕΣ - ΘΑΝΟΠΟΥΛΟΣ | **1 ΤΕΜΑΧΙΟ** |
| **ΣΟΔΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**Μαράτα Σόδα μαγειρική 400g προσφορά - Pockee | **ΜΙΣΟ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ** |
| **ΜΑΣΤΙΧΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ**Φυσική μαστίχα Χίου Μαστίχα & προϊόντα Χίος | **ΜΙΣΟ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ** |
| **ΜΠΕΪΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ**Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ - jotis.gr | **1 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ** |
| **ΑΛΕΥΡΙ**Αλεύρι Μύλοι Κρήτης - Μύλοι Κρήτης - Βέρο Κρητικό – Vero Cereal | **3 ΠΟΤΗΡΙΑ** |

**ΣΚΕΥΗ: ΒΗΜΑΤΑ:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ΜΠΩΛ**Spiti Kouzina - Τιμές Χονδρικής - Δωρεάν Παράδοση | **Ρίχνουμε στο μπωλ το βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αυγά.** |
| **ΜΙΞΕΡ**ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ HM4101 - Moulinex | **Χτυπάμε με το μίξερ.** |
| **ΣΤΥΦΤΗΣ**Επαγγελματικός χειροκίνητος στίφτης | ArenaCook | **Στύβουμε τα πορτοκάλια και στο χυμό προσθέτουμε τη σόδα και το προσθέτουμε στο μείγμα.** |
| **ΞΥΣΤΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΞΥΣΜΑ**C:\Users\ITech\Documents\ΑΛΕΚΑ\κατάλογος.jfif | **Προσθέτουμε στο μείγμα το ξύσμα, το αλάτι, τη μαστίχα και τη βανίλια. Τελευταίο προσθέτουμε το αλεύρι.** |
| **ΤΑΨΙ**Ταψί ορθογώνιο ανοξείδωτο, 44x37 εκατ.. 040.000393 PAL | COOZINA | **Πλάθουμε τα κουλουράκια με τα χεράκια μας, τα βάζουμε στο ταψί και τα ψήνουμε στο φούρνο για 20 περίπου λεπτά στους 200 βαθμούς.** |
| Πασχαλινά Κουλουράκια | Lurpak | **Έτοιμα τα πασχαλινά μας κουλουράκια!** **Καλή μας όρεξη και καλό Πάσχα!** |