

Συνταγή

Νηστίσιμα κουλουράκια ελαιόλαδου



Τα υλικά μας

1  κούπα εξ. παρθένο ελαιόλαδο



1  κούπα χυμός πορτοκάλι



1  κούπα μέλι



4     κούπες αλεύρι



2   κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ



1  κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα



5 δάκρυα μαστίχας



ξύσμα από 1 λεμόνι



Συνταγή

Νηστίσιμα κουλουράκια ελαιόλαδου



Τα υλικά μας

1  κούπα εξ. παρθένο ελαιόλαδο


1  κούπα χυμός πορτοκάλι

1  κούπα μέλι

4     κούπες αλεύρι

2   κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ



1  κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα



5 δάκρυα μαστίχας

ξύσμα από 1 λεμόνι

Συνταγή

Νηστίσιμα κουλουράκια ελαιόλαδου



Εκτέλεση

Ξύνουμε το



με έναν τρίφτη.



Κοπανάμε τη



με το γουδοχέρι στο γουδί.



Σε ένα μπωλ



βάζουμε



και



και ανακατεύουμε με τον αυγοδάρτη.



Σε ένα άλλο μπωλ βάζουμε τα στερεά συστατικά:



και ξύσμα



Προσθέτουμε το μείγμα των υγρών συστατικών
στα στερεά και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα.



Πλάθουμε κουλουράκια και τα βάζουμε στο ταψί.
Ψήνουμε τους 175°C για 15-20 λεπτά.



Συνταγή

Νηστίσιμα κουλουράκια ελαιόλαδου



Εκτέλεση

Ξύνουμε το



με έναν τρίφτη.

Κοπανάμε τη



με το γουδοχέρι στο γουδί.

Σε ένα μπωλ

βάζουμε



και  και ανακατεύουμε με τον αυγοδάρτη.

Σε ένα άλλο μπωλ βάζουμε τα στερεά συστατικά:



και ξύσμα



Προσθέτουμε το μείγμα των υγρών συστατικών
στα στερεά και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα.

Πλάθουμε κουλουράκια και τα βάζουμε στο ταψί.
Ψήνουμε τους 175°C για 15-20 λεπτά.

Συνταγή

Νηστίσιμα κουλουράκια ελαιόλαδου

