

Happy



Easter

Το Ελληνικό Απογευματινό Σχολείο της Αγίας Σοφίας σας εύχεται Καλή Ανάσταση και Καλό Πάσχα!!!



Κουλουράκια

Υλικά

- 1 ποτήρι καλαμποκέλαιο και λίγο ακόμα
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- 1 φλυτζάνι του καφέ γάλα
- 1 αβγό χτυπημένο
- 1 κουταλάκι του γλυκού κοφτό σόδα
- 1 κουταλάκι του γλυκού βανίλια
- λίγο αλάτι
- 750 γραμμάρια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του (self rising flour)

Εκτέλεση

1. Βάζουμε σε λεκάνη το λάδι, τη ζάχαρη, το αβγό, το αλάτι και τη βανίλια και τα χτυπάμε λίγη ώρα με το μίξερ.
2. Διαλύουμε τη σόδα στο γάλα και τα ρίχνουμε κι αυτά στο μείγμα.
3. Μετά ρίχνουμε το αλεύρι λίγο λίγο και τα ανακατεύουμε μ' ένα κουτάλι να ομογενοποιηθούν αρκετά.
4. Στο τέλος τα ζυμώνουμε απαλά με τα χέρια. Η ζύμη να γίνει μαλακή και να ξεκολλάει από τα δάχτυλα.
5. Τα πλάθουμε σε σχήμα μισοφέγγαρου ή σε πλεξούδες.
6. Τα τοποθετούμε σε ταψί που δεν το έχουμε βουτυρώσει.
7. Τα αλείφουμε με λίγο αβγό χτυπημένο με λίγο νεράκι και τα ψήνουμε στους 200° C για 35-40 λεπτά περίπου.



Τσουρέκι

Συστατικά

- 1 κιλό αλεύρι (για τσουρέκι)
- 300 γρ. ζάχαρη
- 200 γρ. βούτυρο λιωμένο
- 5 αβγά
- 3 φακελάκια μαγιά
- 1 κ.γ. αλάτι (5γρ)
- 1 φλ. γάλα χλιαρό (200 γρ)
- ξύσμα ενός μεγάλου πορτοκαλιού
- 1 κοφτό κ.γ. μαχλέπι κοπανισμένο (3 γρ)
- 1 κοφτό κ.γ. μαστίχα κοπανισμένη (3 γρ)

Οδηγίες

Φτιάχνουμε ένα ελαφρύ ζυμάρι με τη μαγιά, το χλιαρό γάλα και το 1/4 (250γρ) από το αλεύρι. Το σκεπάζουμε και το αφήνουμε να φουσκώσει για 20' περίπου. Στο μεταξύ, σε άλλο μπολ, χτυπάμε τη ζάχαρη, τα αβγά, το αλάτι, τα μρωδικά και το υπόλοιπο αλεύρι. Προσθέτουμε το ζυμάρι που έχει φουσκώσει και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μια μάζα.

Προσθέτουμε σιγά σιγά το βούτυρο και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει η ζύμη μας μαλακή. Σκεπάζουμε το μπολ και αφήνουμε να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί. Πλάθουμε τσουρέκια σε ό,τι σχήμα θέλουμε και τα τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί. Τα αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσουν.

Τα αλείφουμε με λίγο χτυπημένο αβγό (αν θέλουμε τα πασπαλίζουμε με ασπρισμένα αμύγδαλα) και ψήνουμε στους 150° για 35-40'.

Ελληνικές Πασχαλινές Συνταγές από το βιβλίο Μαγειρικής των προχωρημένων μαθητών για σας!

Καλή Επιτυχία και Καλή Όρεξη!!!