24 Ιανουαρίου 2015

Κουλουράκια καρότου

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Φωτο:reinidays.com

Υλικά
2 κούπες καλαμποκέλαιο

1 κούπα νερό

4 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις

6 καρότα τριμμένα στο ρεντέ (Από 25 γραμμάρια το καθένα)

1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

1/2 κουταλάκι του γλυκού πάπρικα γλυκιά

Εκτέλεση:
Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι και δημιουργούμε μια σφιχτή και λεία ζύμη.
Τυλίγουμε τη ζύμη με μία μεμβράνη τη ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.
Πλάθουμε τα κουλουράκια μας

Ψήσιμο στον αέρα στους 180 περίπου 30 με 35 λεπτά!

Συνταγή :by Katerina

Από την Κατερίνα Ιωάννου e mail : katerinaioannou1808@yahoo.gr

https://www.facebook.com/people/Κατερινα-Ιωαννου/100001871234873

Πηγή: xeiropoihtaplektakaterina.blogspot.gr