

10 Οκτωβρίου 2020

Κουλουράκια με μαστίχα Χίου και ταχίνι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

- 1 κούπα ρετσίνα
- 1 κούπα ταχίνι
- 1 κούπα ζάχαρη
- 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 βανίλια
- 1 κουταλάκι του γλυκού μαστίχα Χίου κοπανισμένη (σε σκόνη)
- 650 γρ. αλεύρι

½ κούπα φυτική κρέμα

Εκτέλεση:

Μέσα σε μια λεκάνη της κουζίνας χτυπάμε με το μίξερ το ταχίνι με την ζάχαρη, μέχρι ν' ασπρίσει. Ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά, ζυμώνουμε την ζύμη καλά και πλάθουμε τα κουλουράκια σε ό,τι σχήματα θέλουμε. Στρώνουμε στο ταψί λαδόκολλα και ψήνουμε στους 160 βαθμούς, για 20 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσουν. Αν θέλετε, τα πασπαλίζετε με σουσάμι πριν τα ψήσετε.

Πηγή: monastiriaka.gr