

ΒΡΕΦΟΝΗΠΙΑΚΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗΣ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ

ΠΑΙΔΙΑ ΗΛΙΚΙΑΣ 2 ½ - 4 ΕΤΩΝ

ΓΛΩΣΣΙΚΗ – ΓΝΩΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

Φτιάξτε μαζί με τα παιδιά σας νόστιμα πασχαλινά
κουλουράκια!!!



ΥΛΙΚΑ:

400γρ. ζάχαρη

5 αυγά

250γρ. βούτυρο

1 φλιτζάνα γάλα

10γρ. αμμωνία

3 βανίλιες

1 με 1,5 κιλό αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μίξερ για 30 λεπτά περίπου μέχρι να αφρατέψει το μείγμα. Μετά προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά και τις βανίλιες. Ανακατεύουμε το ζεστό γάλα με την αμμωνία και το ρίχνουμε μέσα στο μείγμα. Έπειτα, προσθέτουμε λίγο-λίγο το αλεύρι μέχρι να γίνει μια εύπλαστη ζύμη. Πλάθουμε τα κουλουράκια και τα ψήνουμε στο φούρνο στους 180 βαθμούς για 30 λεπτά περίπου (ανάλογα το φούρνο).

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!