

Koulourakia – Κουλουράκια λαδιού

Ingrédients

- un verre à eau de sucre
- un verre à eau de jus d'orange
- un verre à eau d'huile
- un sachet de levure chimique
- ½ c.à.c. de bicarbonate de soude
- 1 kilo de farine



Réalisation

Mettez le sucre et l'huile dans un saladier profond et battez au mixer.

Mélangez le bicarbonate et le jus d'orange et versez-les dans le saladier.

Mélangez la levure chimique et la farine et incorporez-les au mélange.



Malaxez quelques minutes : la pâte doit être molle.

Formez les « koulourakia et disposez-les dans un plat.

Faites cuire au four à température moyenne pendant 20 minutes.

