

Koulourakia de Pâques

Le petit matériel





La liste de courses

Pour la pâte

- 115 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 orange non traitée
- 2 œufs (à température ambiante)
- 1,5 cuillère à café d'extrait de vanille
- 3 cuillères à soupe de lait

• 450 g de farine

• 1,5 cuillère à café de levure chimique

Pour la dorure

- 1 jaune d'œuf
- des graines de sésame ou des graines de sucre

À l'aide d'une fourchette, écrase et mélange le beurre pour former une pommade.

Ajoute le sucre et mélange bien pour obtenir une pâte crémeuse.



Râpe le zeste de l'orange et pressela pour avoir deux cuillerées de jus.



Ajoute les œufs un à un, puis le zeste et le jus d'orange, la vanille et le lait.



Mélange la farine et la levure. Ajoute-les petit à petit à la pâte.



Forme une boule et laisse-la reposer
1 heure au réfrigérateur.

POUR RÉALISER UNE TRESSE:













POUR RÉALISER UNE TORSADE:







POUR RÉALISER UNE SPIRALE:









Préchauffe le four à 190° C



Pose toutes tes formes sur les plaques du four en les espaçant un peu car les gâteaux gonflent à la cuisson.



Avec un pinceau, passeles au jaune d'œuf et décore-les avec les graines de sésame ou de sucre.



Enfourne-les 15 minutes.

Attends qu'ils refroidissent pour les manger!

Envoie-nous les photos de tes réalisations à : editions@albaverba.fr!

