# ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

30 λεπτά 1 ώρα 30 λεπτά μέτρια 50 κομμάτια

**ΥΛΙΚΑ**

φλούδα από 1 πορτοκάλι, σε κομμάτια
180 γρ. ζάχαρη
180 γρ. βούτυρο, σε κομμάτια (3 εκ.)
1 κ.γλ. ζάχαρη βανίλιας
2 αυγά
80 γρ. χυμό πορτοκάλι
25 γρ. κονιάκ
40 γρ. γάλα
800 γρ. αλεύρι
¾ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
½ κ.γλ. μαγειρική σόδα
1 πρέζα αλάτι
1 κρόκο αυγού, χτυπημένο με 2 κ.σ. νερό
20 γρ. σουσάμι, για γαρνίρισμα

**ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ**

μπολ
2 ταψιά φούρνου
αντικολλητικό χαρτί
πιατέλα σερβιρίσματος

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C . Καλύψτε δυο ταψιά φούρνου με αντικολλητικό χαρτί και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο τη φλούδα πορτοκαλιού, τη ζάχαρη και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 10**. Καθαρίστε τα τοιχώματα του κάδου με τη σπάτουλα.
3. Προσθέστε το βούτυρο, τη ζάχαρη βανίλιας και αναμείξτε **3 λεπτά/ταχύτητα 4**.
4. Προσθέστε τα αυγά, το χυμό πορτοκάλι, το κονιάκ, το γάλα και αναμείξτε **2 λεπτά/ταχύτητα 4.**
5. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουτερ, τη μαγειρική σόδα, το αλάτι και αναμείξτε **1 λεπτό 30 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4,** με τη βοήθεια της σπάτουλας.
6. Στη συνέχεια, ζυμώστε **3 λεπτά/ταχύτητα στάχυ**. Μεταφέρετε τη ζύμη σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
7. Κόψτε ένα κομμάτι ζύμης (περίπου 30 γρ.) πλάστε σε ρολό πάχους 0.5 εκ. και μήκους 20 εκ. Στρίψτε αντίθετα τις δύο άκρες σε σχήμα σαλιγκάρι και τοποθετήστε στα ταψιά που έχετε ετοιμάσει. Αλείψτε με το χτυπημένο αυγό και ψήστε στον προ-θερμασμένο φούρνο **(**180°C) για 20 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν.
8. Αφήστε στην άκρη να κρυώσουν για περίπου 10 λεπτά και σερβίρετε.