***ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΑΦΡΑΤΑ***

Υλικά Συνταγής

* 125 γραµ. βούτυρο μαλακό (σε θερμ. δωμ.)
* 3/4 φλ. ζάχαρη
* 2 αυγά (σε θερμ. δωμ.)
* 1 βανίλια (ή 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας)
* 2 κ.σ γάλα εβαπορέ αδιάλυτο
* 400 γραµ. αλεύρι περίπου
* 1 ξύσμα από 1 πορτοκάλι (ή λεμόνι)
* **Για το διάλυμα αυγού**
* 1 κρόκο
* 2 κ.σ γάλα
* 1 κ.σ ζάχαρη

Εκτέλεση

Για κουλουράκια βουτύρου αφράτα και τέλεια, όλα τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Σε ένα μπολ βάζουμε το μαλακό βούτυρο με τη ζάχαρη.

Με το μίξερ χειρός τα χτυπάμε μέχρι να κρεμώσει το βούτυρο.

Ένα ένα ρίχνουμε τα αυγά να τα πίνει το μείγμα.

Προσθέτουμε το γάλα εβαπορέ, τη βανίλια και το ξύσμα προαιρετικά.

Ρίχνουμε το αλεύρι σιγά σιγά κρατώντας λίγο και απαλά χτυπάμε να ενσωματωθεί. Το αλεύρι μπορεί να μην το πάρει όλο.

Η ζύμη για τα κουλουράκια βουτύρου δεν θέλει πάρα πολύ ζύμωμα για να παραμείνουν αφράτα και να μην γίνουν σφιχτά. Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακή, απαλή και εύπλαστη.

Αφήνουμε τη ζύμη να σταθεί για 15 λεπτά και μετά πλάθουμε μικρά κουλουράκια σε ότι σχήμα θέλουμε. Εάν θέλετε να γυαλίζουν τα κουλουράκια θα τα αλείψετε με διάλειμμα αυγού. Αλλιώς τα αφήνετε σκέτα είναι το ίδιο νόστιμα.

Αραδιάζουμε τα κουλουράκια βουτύρου σε λαμαρίνα στρωμένη με αντικολλητικό χαρτί. Δεν φουσκώνουν πολύ γιατί δεν έχουν διογκωτικά. Η γεύση τους είναι καταπληκτική.

Ψήνουμε τα κουλουράκια βουτύρου σε καλά προθερμασμένο φούρνο στον αέρα, στους 160 °C για περίπου 25′ μέχρι να ροδίσουν ή ψήνουμε εναλλακτικά στις αντιστάσεις στην κάτω σχάρα στους 180 °C μέχρι να ροδίσουν και να μοσχομυρίσουν.

Αφήνουμε τα κουλουράκια βουτύρου να κρυώσουν καλά και τα αποθηκεύουμε σε αεροστεγές σκεύος μακριά από υγρασία για να παραμείνουν τραγανά.