

ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

1

Πασχαλινές λιχουδιές που μπορούμε να κάνουμε όλοι μαζί και να μοσχομυρίσει το σπίτι μας .

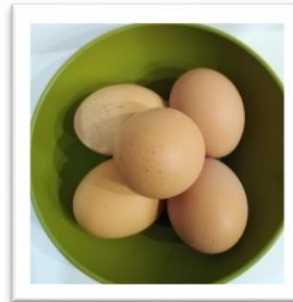
ΥΛΙΚΑ

2

1. 1 κιλό αλεύρι για τσουρέκι



2. 5 αυγά



3. 200 γρ. βούτυρο αγελάδος



4. 250 γρ. ζάχαρη



5. 100γρ. γάλα



6. 100γρ. νερό



7. 80 γρ. μαγιά νωπή



8. 1 κ. γλυκού μαχλέπι



9. 1κ. γλυκού μαστίχα σκόνη



10. 1 κ. γλυκού κακουλέ



11. 1 αυγό για άλειμμα



12. Αμύγδαλο φιλέ

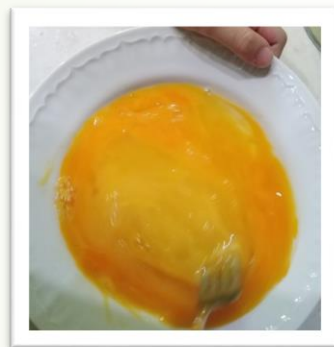


ΕΚΤΕΛΕΣΗ

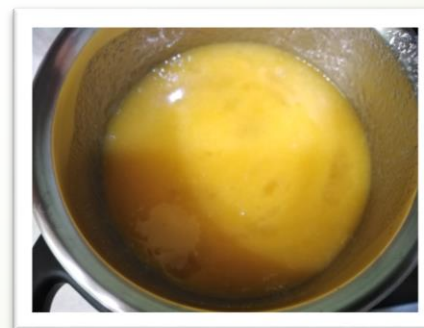
1. Ζεσταίνω σε μια κατσαρόλα το βούτυρο με το γάλα και τη ζάχαρη μέχρι να λιώσουν. Βγάζω την κατσαρόλα από τη φωτιά.



2. Χτυπάω τα αυγά



3. Ρίχνω τα αυγά στην κατσαρόλα



4. Σε ένα μπρίκι ζεσταίνω το νερό ώστε να είναι χλιαρό, βάζω τη μαγιά και ανακατεύω μέχρι να λιώσει



5. Σε μια λεκάνη βάζω το αλεύρι και προσθέτω τη λιωμένη μαγιά



6. Προσθέτω το μείγμα της κατσαρόλας



7

7. Προσθέτω τα μπαχαρικά



8. Ζυμώνω μέχρι να μην κολλάει το ζυμάρι στα χέρια μας



9. Φτιάχνω μια μπαλίτσα



10. Σκεπάζω και αφήνω σε ζεστό μέρος για 2 ώρες περίπου



11. Θα πρέπει να γίνει διπλάσιο το ζυμάρι



12. Ζυμώνω ξανά για 2 λεπτά



13. Πλάθω μπαστουνάκια



14. Δημιουργώ πλεξούδες ή μπαλάκια



15. Βάζω σε ταψί με λαδόκκολα



13. Σκεπάζω και αφήνω πάλι για 1 ώρα



14. Περνάω το αυγό με πινέλο



15. Ρίχνω αμύγδαλο φιλέ



16. Ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° με 180° για περίπου 40 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα και να ξεκολλάνε από τη λαδόκολλα. Στα 15 λεπτά σκεπάζω με λαδόκκολα για μην καούν από πάνω.



ΚΑΛΟ ΠΑΣΧΑ



ΕΕΕΕΚ ΚΑΛΛΙΘΕΑΣ - ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ
ΤΣΙΑΛΑ ΣΩΤΗΡΙΑ ΠΕ 80