

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Κουλουράκια με ταχίни

ΥΛΙΚΑ

- 1 φλιτζάνι Μακεδονικό Ταχίни
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 κουταλάκι μαστίχα κοπανισμένη
- 1 κουταλάκι μαχλέπι κοπανισμένο
- 6 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 4 φλιτζάνια νερό
- 2 κιλά αλεύρι (περίπου)
- 2 φλιτζάνια σησάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια λεκάνη τοποθετούμε το Μακεδονικό Ταχίни με τη ζάχαρη και ρίχνουμε λίγο-λίγο το νερό και κατόπιν τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε καλά και στο τέλος ρίχνουμε το αλεύρι, προσέχοντας να μη γίνει η ζύμη σφιχτή. Παίρνουμε κομματάκια ζύμης, πλάθουμε τα κουλουράκια, τα τυλίγουμε στο σουσάμι και τα τοποθετούμε σε ταψί αλειμμένο με σησαμέλαιο. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο (150 C) για 1 ώρα.