

Coulourias

(Biscuits Pâques grec)

Ingrédients pour 1 kg de farine (normal)

- 5 œufs
- +/- 80 gr de levure
- 200 gr de sucre fin (+/- 1 tasse)
- 250 ml de lait (+/- 2 tasse)
- +/- 100 gr de beurre (Planta ou Solo)
- Maxlépi
- Cardamone
- 1 sucre vanillé
- Sésame
- 1 orange (le zeste)
- 1 verre de cognac (un petit verre)
- Pincer de sel

Préparation du Levin

Mélanger un peu de lait (des 250 ml) tiède avec la levure (émietter), ajouter de la farine jusqu'au temps que vous avez un semblant de soupe épaisse, et laissez là monter pendant la préparation de la pâte.

Préparation de la pâte

Faire fondre le beurre. Prendre un grand plat (genre plat a salade), mettre toute la farine dedans et cruiser au milieu un puits placer y une pincer de sel, le beurre fondu, le sucre et placer les **4 œufs** battus.

Sur le contour du puits mettre ensuite le sucre Vanillé, Cardamone, Maxlépi, Zeste d'orange,

Dans le puits placer y le cognac et le levain et ensuite bien mélanger jusqu'au temps d'avoir une pate homogène et la couvrir pour la laissez monter ATTENTION ne pas soulever le recouvrement, laissez le plats a un endroit chaud

Dès que la pâte est monter, la sortir et commencer à faire des spirale ou toute forme que vous voulez , placer y sur un plateaux , battre le **5ième œuf** et avec un pinceaux badigeonner les Coulourias et semer s'y le Sésame sur la partie badigeonner à l'œuf et faire cuire voyez vous-même pendant la cuisson pour qu'il ne noircisse pas, température +/- 155° (un conseil , retourner souvent le plateau ,pour qu'il cuisent bien) moi je mets 30' de cuisson dont tous les 10' je retourne et change d'endroit le plateaux ainsi, il y auras une cuisson homogène.