

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΚΟΥΛΟΥΡΙ με ΒΟΥΤΥΡΑ CANDIA

Υλικά:

Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής	950 γρ.
Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA	250 γρ.
Βούτυρο Fermente CANDIA	200 γρ.
Ζάχαρη Άχνη	230 γρ.
Κρέμα Γάλακτος 35% ELLE & VIRE	70 γρ.
Αυγά ολόκληρα	4 τμχ.
Αμμωνία	7 γρ.
Baking Powder BAKELS	10 γρ.
Αρίτο Πορτοκάλι BAKELS	15 γρ.



Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε τα λιπαρά με τη ζάχαρη άχνη και στη συνέχεια προσθέτουμε την Κρέμα Γάλακτος 35%, τα αυγά και το Αρίτο Πορτοκάλι.

Συνεχίζουμε το αφράτεμα και στο τέλος ρίχνουμε το αλεύρι ζαχ/κης, το Μπέικιν Πάουντερ και την αμμωνία.

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος: 20 – 25 λεπτά περίπου