

αλυσίβα

Δημοσιεύθηκε από elenitak - 16/04/2011 08:04

καλημερα μπορω να αντικαταστισω την αλυσίβα με υγρη σοδα??? γιατι φτιαχνω κουλουρια κ μου επεσε!!!!!!!!!! τι να βαλω???????

=====

Απ:αλυσίβα

Δημοσιεύθηκε από Margo - 16/04/2011 08:23

elenitak έγραψε:

καλημερα μπορω να αντικαταστισω την αλυσίβα με υγρη σοδα??? γιατι φτιαχνω κουλουρια κ μου επεσε!!!!!!!!!! τι να βαλω???????

Ελένη καλημέρα. :) Δεν ξέρω αν μπορώ να σε βοηθήσω, γιατί η κάθε συνταγή έχει τα δικά της τερτίπια.... :laugh: Αντί για αλυσίβα εγώ δεν θα έβαζα υγρή σόδα αλλά σκόνη, δηλ. μαγειρική σόδα. Σου το προτείνω αυτό γιατί π.χ. στα κουλουράκια πορτοκαλιού εγώ μαγειρική σόδα βάζω που τη διαλύω πρώτα στο χυμό πορτοκάλι, δηλ. σε κάποιο υγρό. Στο 1 κιλό αλεύρι 1 1/2 κουτ. γλυκού σόδα κοφτό όμως...θέλει προσοχή η σόδα. Ελπίζω να έδωσα μια μικρή βοήθεια. :)

Άλλη μια επιλογή είναι η αμμωνία που δεν ξέρω αν έχεις αυτή τη στιγμή. Αν όμως έχεις χρόνο δες τη δική μου παραδοσιακή συνταγή για κουλουράκια πασχαλινά:
Κουλουράκια Πασχαλινά Πάτα επάνω σε αυτόν τον τίτλο και θα δεις τη συνταγή μου.

=====

Απ:αλυσίβα

Δημοσιεύθηκε από elenitak - 16/04/2011 09:18

σε ευχαριστω πολυ θα βαλω μαγειρικη σοδα ,με πορτοκαλι κ παλι σε ευχαριστω

=====