

Κουραμπιέδες αγαπημένοι! Τη συνταγή αυτή την έχω κληρονομήσει από τη μητέρα μου που φτιάχνει έτσι κουραμπιέδες με αμύγδαλο τα τελευταία 40 χρόνια. Δεν την πειράζω καθόλου, καθώς βγαίνουν πάντα φανταστικοί, αρωματικοί και παραμένουν αφράτοι, τριφτοί και μπισκοτένιοι μέχρι τον τελευταίο!

Τι θα χρειαστείτε

250 γρ βούτυρο γάλακτος

250 γρ φυτίνη

200 γρ ζάχαρη άχνη για το χτύπημα

700 γρ αλεύρι γ.ο.χ. ή όσο πάρει

2 κρόκους αυγών

3 βανίλιες

2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

1 κ.γλ. μαγειρική σόδα

2 σφηνάκια λικέρ πικραμύγδαλο ή κονιάκ

150 γρ χοντροσπασμένα αμύγδαλα

1 σακουλάκι ζάχαρη άχνη για το πασάλισμα

Κουραμπιέδες

Εκτέλεση συνταγής

Λιώνουμε το βούτυρο με τη φυτίνη σε χαμηλή φωτιά και τα αφήνουμε να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το μίγμα να χτυπηθεί μέχρι να ασπρίσει, περίπου 10 λεπτά. Προσθέτουμε σταδιακά τη ζάχαρη άχνη. Ρίχνουμε έναν-έναν τους κρόκους. Προσθέτουμε το μπέικιν και τις βανίλιες στο αλεύρι. Διαλύουμε τη σόδα στο λικέρ. Το προσθέτουμε στο μίξερ. Στη συνέχεια προσθέτουμε λίγο-λίγο το αλεύρι. Αλλάζουμε στα μισά της διαδικασίας το γάντζο από το σύρμα στο φτερό, για να δουλεύεται το μίγμα καλύτερα. Σιγά-σιγά προσθέτουμε και τα αμύγδαλα, εναλλάξ με το αλεύρι. Το μίγμα είναι έτοιμο όταν η υφή είναι βουτυρένια αλλά όχι κολλώδης και η ζύμη κάνει σκασίματα όταν την πατάμε.

Σε ταψί στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί. Πλάθουμε τους κουραμπιέδες σε μπαλάκια και τους αποθέτουμε στο χαρτί. Πατάμε κάθε μπαλάκι να απλώσει λίγο και να δημιουργήσουμε μια λακουβίτσα στην επιφάνειά του.

Ψήνουμε στις αντιστάσεις σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C ή στους 170°C στον αέρα για 20'.

Αφήνουμε να κρυσώσουν 15 λεπτά, να είναι όμως λίγο ζεστοί, και στη συνέχεια τους περνάμε από την άχνη. Φροντίζουμε να μείνει μια γενναία στρώση πάνω τους. Τους τοποθετούμε σε πιατέλα. Παραμένουν αφράτοι και τραγανοί για πολλές μέρες!

Καλά Χριστούγεννα!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα φανταστικά μας [Μελομακάρονα](#) και την τέλεια [βασιλόπιτα τσουρέκι \(πολίτικη\)](#)

Κουραμπιέδες

Βήμα προς Βήμα

- 1 Λιώνουμε το βούτυρο με τη φυτίνη
- 2 Τα βάζουμε να χτυπηθούν 10 λεπτά σε υψηλή ταχύτητα στο μίξερ μέχρι να ασπρίσουν καλά
- 3 Προσθέτουμε σταδιακά τη ζάχαρη άχνη.
- 4 Ρίχνουμε τους κρόκους-έναν-έναν.
- 5 Προσθέτουμε το μπέικιν και τις βανίλιες στο αλεύρι.
- 6 Διαλύουμε τη σόδα στο λικέρ. Το προσθέτουμε στο μίξερ.
- 7 Στη συνέχεια προσθέτουμε λίγο-λίγο το αλεύρι.
- 8 Σιγά-σιγά προσθέτουμε και τα αμύγδαλα, εναλλάξ με το αλεύρι.-
- 9 Πλάθουμε τους κουραμπιέδες σε μπαλάκια και τους αποθέτουμε σε αντικολλητικό-χαρτί στο ταψί του φούρνου.

10 Πατάμε κάθε μπαλάκι να απλώσει λίγο και να δημιουργήσουμε μια λακουβίτσα στην επιφάνειά του.

11 Ψήνουμε στις αντιστάσεις σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C ή στους 170°C στον αέρα για 20'.

12 Αφήνουμε να κρυώσουν 15 λεπτά, να είναι όμως λίγο ζεστοί,-και στη συνέχεια τους περνάμε από την άχνη. Φροντίζουμε να μείνει μια γενναία στρώση πάνω τους.

13 Τους τοποθετούμε σε πιατέλα. Παραμένουν αφράτοι και τραγανοί για πολλές μέρες! Καλά Χριστούγεννα!

14