

# Κουραμπιέδες - Κουραμπλέδες



Σήμερα το επιβάλει η μέρα να φτιάξουμε κουραμπλέδες. Ναι κουραμπλέδες. Ξέρω σας ξενίζει κάπως το όνομα αλλά αν συνεχίσεις να διαβάσεις θα μάθεις πολύ σύντομα γιατί τους λέμε έτσι. Ο κουραμπές είναι το τέλειο χριστουγεννιάτικο γλυκό και μοιάζει πολύ με τους γνωστούς σε όλους μας κουραμπιέδες. Πάμε όμως να δούμε αναλυτικά πως θα φτιάξεις αυτή την μοναδική συνταγή.

## **Υλικά:**

250 γρ. βούτυρο αγελάδος λιωμένο

600γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

1 πακέτο Άχνη ζάχαρη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

(150 γρ. στο μίγμα)

10 γρ. baking powder

2 βανίλιες

χρώμα ζαχαροπλαστικής/blue caracao

## **Εκτέλεση:**

Χτυπάς το βούτυρο με 150 γραμμάρια άχνη ζάχαρη και ανακατεύεις με το μίξερ. Ρίχνεις και τις βανίλιες. Πριν βάλεις το αλεύρι ρίχνεις το Blue Caracao , και μετά το χρώμα ζαχαροπλαστικής και ανακατεύεις. Προσθέτεις το αλεύρι και ανακατεύεις. Τους πλάθεις με τα χέρια στο σχήμα που θέλεις και τους βάζεις σε ταψί με λαδόκολλα. Ψήνεις για 12-13 λεπτά στους 180 βαθμούς.

Δες το βίντεο παρακάτω:



### INFO:

- Το μυστικό για να μην λασπώνουν οι κουραμπιέδες- κουραμπλέδες είναι να χτυπηθεί καλά το βούτυρο με την άχνη ζάχαρη. Όσο πιο αφράτο γίνεται το μείγμα του βουτύρου τόσο πιο αφράτος θα γίνει ο κουραμπιές.
- Το καλύτερο βούτυρο για τον κουραμπιέ - κουραμπλέ είναι το πρόβειο.
- Πρέπει πάντα να σκεπάζεις τους κουραμπιέδες για να μην χαθεί αυτό το αφράτο και τραγανό αποτέλεσμα
- Αν θέλεις ιδιαίτερο άρωμα ψέκασε τους κουραμπιέδες με ροδόνηρο ή ανθόνερο αμέσως μόλις βγουν από τον φούρνο.
- Αν δεν προσθέσεις άχνη μπορείς να τους διατηρήσεις μέχρι και 3 μήνες κλεισμένους αεροστεγώς (μέσα σε μεταλλικά κουτιά).
- Οι κουραμπιέδες πρέπει να ψήνονται σε χαμηλή θερμοκρασία και όχι για πολλή ώρα.
- Ζαχάρωσε τους κουραμπιέδες όταν είναι κρύοι. Αν είναι ζεστοί η πρώτη στρώση ζάχαρης δημιουργεί χοντρό υπόστρωμα.



### Tips

- Το βούτυρο θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Προσοχή όχι όμως λιωμένο. Έτσι ανακατεύεται καλύτερα με τη ζάχαρη.
- Χτυπάμε σε μεσαία ταχύτητα για να μην κόψει το βούτυρο.

Δες πως να φτιάξεις μελοκακάρωνα [εδώ!](#)

