

Κουραμπιέδες



Το αγαπημένο Χριστουγεννιάτικο γλυκό. Ο κουραμπιές στην πιο γευστική εκδοχή του. Φέτος φτιάξαμε τους πιο λιχουδιαστούς κουραμπιέδες και σου τους παρουσιάζουμε. Φτιάξτους και στείλε μας φωτογραφία!

Υλ
ικ
ά:



250 γρ. βούτυρο αγελάδος (ή πρόβιο για τους λάτρεις της παραδοσιακής γεύσης)
600γρ. αλεύρι "
1 πακέτο Άχνη ζάχαρη

(150 γρ. στο μίγμα)
10 γρ. baking powder
150 γρ. αμύγδαλα
2 βανίλιες

Εκτέλεση:

Λιώνεις λίγο το βούτυρο και το ρίχνεις στα 150 γρ άχνη ζάχαρη. Όσο καβουρντίζεις τα αμύγδαλα προσθέτεις στο μείγμα τις βανίλιες , το μπέικιν και το αλεύρι κοσκινισμένο ανακατεύοντας. Ρίχνεις τα αμύγδαλα στο μείγμα, ανακατεύεις και πλάθεις τους κουραμπιέδες στο σχήμα και το μέγεθος που θέλεις. Τους βάζεις σε λαδόκολλα στο ταψί και ψήνεις στους 175 βαθμούς για 20 λεπτά. Τέλος τους βουτάς στην άχνη ζάχαρη.

