

Κουραμπιέδες

Υλικά Συνταγής

- 100 γραμμ. ζάχαρη άχνη
- 400 γραμμ. βούτυρο γάλακτος
- 100 γραμμ. φυτίνη
- 2 κρόκοι
- 1 αυγό
- 2 βανίλιες
- 1 κοφτό κ.γλ. σόδα μαγειρική
- 250 γραμμ. καβουρντισμένο και χοντροκομμένο αμύγδαλο
- 850 γραμμ. (περίπου) αλεύρι μαλακό
- κοσκινισμένο
- 1 κιλό άχνη ζάχαρη
- 2 βανίλιες

Εκτέλεση

Απλώνουμε την αμυγδαλόψιχα σε λαμαρίνα και την ψήνουμε 10' στους 200οC, να ροδίσει. Την χοντροκόβουμε. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, την άχνη και τη φυτίνη και τα χτυπάμε για 10', μέχρι να ασπρίσουν και να γίνουν σαν αφράτη κρέμα. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους, να τους πίνει το μείγμα, καθώς και το αυγό. Προσθέτουμε τις βανίλιες και 2 κ.σ. από το αλεύρι για να μην κόψει το μείγμα. Εναλλάξ προσθέτουμε το αμύγδαλο και το αλεύρι. Αλεύρι θα βάλουμε όσο σηκώσει. Ίσως να μην το πάρει όλο το μείγμα. Καλό είναι να τελειώσουμε το ζύμωμα στο χέρι, ζυμώνοντας απαλά και κοσκινίζοντας το τελευταίο αλεύρι. Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακιά και βουτυράτη.

Πλάθουμε τους κουραμπιέδες σε ό,τι σχήμα θέλουμε και τους αραδιάζουμε σε λαμαρίνα. Τους ψήνουμε στους 170οC στον αέρα για περίπου 35', μέχρι να σκάσουν από πάνω και να ροδίσουν. Αφήνουμε 5' να κρυώσουν.

Κοσκινίζουμε λίγο λίγο την άχνη με τη βανίλια σε ένα ταψί (να κάνει στρώση). Ακουμπάμε επάνω τους κουραμπιέδες και τους πασπαλίζουμε ξανά με άχνη. Τους αφήνουμε να κρυώσουν καλά, αλλιώς διαλύονται. Τους βάζουμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε ξανά με άχνη ζάχαρη.

Οδηγίες για μοναδικούς κουραμπιέδες: Να θυμάστε ότι χτυπάμε πολύ καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη, μέχρι να γίνουν σαν σαντιγί (αφράτη κρέμα). Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακή και βουτυράτη, όχι σφιχτή. Επίσης, θέλουν καλό ψήσιμο. Όταν ροδίσουν ελαφρά και σκάσουν οι κουραμπιέδες, είναι έτοιμοι.