

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ



ΥΛΙΚΑ

- ✓ 2 κιλά αλεύρι μαλακό
- ✓ 1 κιλό βούτυρο
- ✓ 300 γραμ. ζάχαρη άχνη
- ✓ 1 ποτηράκι κονιάκ
- ✓ 1 κουταλάκι σόδα
- ✓ ανθόνερο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1) Ασπρίζουμε το βούτυρο, δουλεύοντας το μισή ώρα με το χέρι
- 2) Ρίχνουμε τη ζάχαρη, το κονιάκ, τα αμύγδαλα καβουρδισμένα και κοπανισμένα και τέλος το αλεύρι, εξακολουθώντας να δουλεύουμε μέχρι να γίνουν όλα ένα μίγμα.
- 3) Πλάθουμε σε σχήματα των κουραμπιέδων.
- 4) Τοποθετούμε σε λαμαρίνα και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο 20 λεπτά.
- 5) Μόλις βγουν απ' το φούρνο, τους ραντίζουμε με ανθόνερο και τους πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.