

Κουραμπιέδες



Υλικά

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

Εκτέλεση

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.