

## ΤΡΑΓΑΝΟΙ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

### Περιγραφή

Είναι μια τέλεια συνταγή, πολύ τραγανοί και γευστικοί, είναι σίγουρο δεν θα μείνει ούτε ένας κουραμπιές.



### Συστατικά

- 250 γραμμ. βούτυρο φυτίνη
- 600 γραμμ. φρέσκο βούτυρο
- 1 κούπα άχνη ζάχαρη
- 3 κούπες αμύγδαλα καβουρντισμένα
- 4 βανίλιες
- 1 φλιτζανάκι κονιάκ
- ½ κουταλάκι του γλυκού κοπανισμένη μαστίχα
- 6-7 κούπες αλεύρι Αλλατίνη
- 2 φακελάκια μπέικιν πάουντερ

### Οδηγίες

1. Χτυπάμε πολύ καλά το βούτυρο μέχρι να ασπρίσει.
2. Βάζουμε την άχνη και χτυπάμε πάλι καλά.
3. Βάζουμε το κονιάκ και τη μαστίχα συνεχίζοντας το χτύπημα.
4. Αρχίζουμε να ρίχνουμε το αλεύρι λίγο - λίγο και όσο πάρει (μαζί με το μπέικιν). Θα γίνει μια ζύμη μάλλον σκληρή στο τέλος. Για να μπορέσουμε να τη ζυμώσουμε καλά βάζουμε μια κοφτή κουταλιά βούτυρο soft. Συνεχίζετε το ζύμωμα και προσθέτετε τα αμύγδαλα.
5. Τους ψήνουμε στο αερόθερμο στους 180 βαθμούς για 30 περίπου λεπτά, θα δείτε να πάρουν χρώμα.
6. Όταν ψηθούν τους αφήνουμε να κρυώσουν λίγο και τους ψεκάζουμε με λίγο ανθόνερο. Έχουμε βάλει σε ένα μπολ αρκετή ζάχαρη άχνη. Περνούμε ένα - ένα κουραμπιέ, τον ανακατεύουμε με την άχνη και τους στρώνουμε με σειρά τον ένα δίπλα στον άλλο, προσθέτοντας από πάνω ζάχαρη άχνη.