

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. βούτυρο Lurpak, σε θερμοκρασία δωματίου

220 γρ. άχνη ζάχαρη

1 βανιλίνη

1 κ.γ. ανθόνερο

30 γρ. λικέρ πικραμύγδαλο, ή κονιάκ ή ρούμι

200-280 γρ. αμύγδαλο φιλέ, ή χοντροκομμένο, ανάλατο και καβουρδισμένο

900 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

1 πρέζα αλάτι

Για τη σύνθεση

1 κ.σ. ανθόνερο

300 γρ. άχνη ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.
2. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, την άχνη ζάχαρη και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα με το φτερό για 10-15 λεπτά να αφρατέψει και να ασπρίσει το μείγμα.



3. Προσθέτουμε τη βανίλια σε σκόνη, το ανθόνερο, το λικέρ πικραμύγδαλο και συνεχίζουμε να χτυπάμε.
4. Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ.

5. Σπάμε το αμύγδαλο με τα χέρια μας για να το κάνουμε τρίμμα και το βάζουμε σε ένα μπολ.



6. Προσθέτουμε το αλεύρι, το αλάτι και το βάζουμε στον κάδο του μίξερ.



7. Ανακατεύουμε το μείγμα με μια κουτάλα, πολύ απαλά για να μην πέσει ο όγκος του μείγματος.
8. Μόλις ομογενοποιηθούν τα υλικά ανακατεύουμε με τα χέρια μας.
9. Πλάθουμε μπαλάκια 30 γρ. το κάθε ένα και μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα.
10. Πιέζουμε ελαφρά στο κέντρο με το δάχτυλό μας και ψήνουμε για 20-25 λεπτά.



11. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλο το μείγμα.
12. Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσουν.
13. Βάζουμε μια στρώση από τους κουραμπιέδες στην πιατέλα σερβιρίσματος, ψεκάζουμε με ανθόνερο και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.



14. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλους τους κουραμπιέδες και σερβίρουμε.

Καλή επιτυχία!