

Κουραμπιέδες

Υλικά:

- 1 βιτάμ 250γρ.
- 2 φλ.καφέ άχνη ζάχαρη
- 1 φλ.καφέ σπορέλαιο
- 2 βανίλιες
- 1 κουτ.γλ. κοφτό σόδα διαλυμένη μέσα σε 1 κουτ.γλ. χυμό λεμονιού
- αλεύρι για όλες τις χρήσεις, όσο πάρει, μέχρι να γίνει μια όμορφη μαλακή ζύμη που δεν θα κολλάει στα χέρια

Εκτέλεση:

Σε ένα μεγάλο μπολ τοποθετούμε το βιτάμ, το σπορέλαιο, την άχνη και τις βανίλιες. Σε ένα κυπελάκι ανακατεύουμε τη σόδα με το λεμόνι και τα ρίχνουμε στο αρχικό μπολ. Προσθέτουμε σταδιακά ποσότητες από κοσκινισμένο αλεύρι και ζυμώνουμε, μέχρι να έχουμε μια όμορφη μαλακή ζύμη, που δεν κολλάει στα χέρια.

Έπειτα πλάθουμε με το χέρι μικρά μπαλάκια, τα πατάμε ελαφρώς, κάνουμε ένα μικρό βαθούλωμα στη μέση με το δάχτυλό μας και τα τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα. Εναλλακτικά, ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλο πάχους περίπου 0,5εκ. και βγάζουμε κουραμπιεδάκια-σχέδια, χρησιμοποιώντας κουπ-πατ.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο τους 150°C στον αέρα για 30-40 λεπτά.

Καλή επιτυχία!