

## ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΟΙ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΧΕΡΑΚΙΑ ΤΩΝ ΠΑΙΔΙΩΝ ΣΑΣ!!!

### ΥΛΙΚΑ

- 300 γρ. αμύγδαλα ξεφλουδισμένα, καβουρδισμένα και κομμένα στο multi
- 500 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. άχνη ζάχαρη
- 600-700 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 μπέικιν πάουτερ
- 2 αρωματικές βανίλιες
- 4 κ.σ. κονιάκ
- 1 πρέζα αλάτι
- 10 - 12 ψεκασμούς ανθόνερο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.

Απλώνουμε τα αμύγδαλα σε ένα ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε 15-20 λεπτά να καβουρδιστούν.

Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσουν.

Κόβουμε τα αμύγδαλα σε χοντρά κομμάτια και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Εναλλακτικά τα σπάμε σε γουδί ή σε ένα μίξερράκι.

Βάζουμε σε άλλο μπολ το βούτυρο, την άχνη και ανακατεύουμε .

Σε τρίτο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν και ανακατεύουμε. Μεταφέρουμε στο μπολ με το βούτυρο και ανακατεύουμε.

Βάζουμε τη βανίλια, το ανθόνερο, το κονιάκ, τα αμύγδαλα, αλάτι και ανακατεύουμε καλά.

Πλάθουμε κουραμπιέδες 25 γρ. και μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα. Με το δάχτυλό μας, πιέζουμε ελαφρά την επιφάνεια του κουραμπιέ.

Ψήνουμε 20 λεπτά το κάθε ταψί.

Αφήνουμε να κρυώσουν.

Ραντίζουμε με ανθόνερο, πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε.