

Παραδοσιακές συνταγές των Χριστουγέννων



Κουραμπιέδες



Υλικά

- 1 κιλό αλεύρι
- 2 φλιτζάνια τσαγιού λάδι ή φρέσκο βούτυρο
- 1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη άχνη
- 1 φλιτζάνι τσαγιού αμυγδαλόψιχα
- 2 βανίλιες
- 1 ποτηράκι ανθόνερο
- 1 κουταλάκι σόδα
- 1 ποτηράκι κονιάκ
- ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα



Κουραμπιέδες



Οδηγίες παρασκευής

Μ' ένα μίξερ ή το χέρι χτυπάμε καλά το λάδι ή το βούτυρο με τη ζάχαρη ώσπου η ζύμη να γίνει αφράτη. Από το καλό δούλεμα της ζύμης εξαρτάται η επιτυχία των κουραμπιέδων. Ρίχνουμε τη σόδα, τις βανίλιες, το κονιάκ, τα αμύγδαλα καβουρδισμένα και κοπανισμένα και τέλος, το αλεύρι, εξακολουθώντας να δουλεύουμε μέχρι να γίνουν όλα ένα κατάλληλο μίγμα. Παίρνουμε τώρα μικρά κομματάκια ζύμης, τα ζυμώνουμε ελαφριά και τα πλάθουμε σε σχήμα άστρων, μισοφέγγαρα ή στρογγυλά. Τα βάζουμε σ' ένα λαδωμένο ταψί για να μη κολλήσουν και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 20 λεπτά. Μόλις βγουν απ' το φούρνο οι κουραμπιέδες, τους βάζουμε σε πιατέλα τους ραντίζουμε με ανθόνερο και τους πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.



Παραδοσιακές συνταγές των Χριστουγέννων

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ

