



Κουραμπιέδες (Νέας Καρβάλης)

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60''

Χρόνος
Αναμονής

25'

Χρόνος
Ψησίματος

60-65

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Photo credit: G. Drakopoulos - Food Styling: T. Webb

Δείτε το βίντεο στη νοηματική [εδώ](#).

- Βγάζουμε 2-3 ώρες νωρίτερα το βούτυρο από το ψυγείο και το αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για να μαλακώσει.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Χτυπάμε καλά στο μίξερ με το σύρμα το βούτυρο για 5 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να πάρει άσπρο χρώμα και εν συνεχεία προσθέτουμε την άχνη ζάχαρη και συνεχίζουμε το χτύπημα για άλλα 10 λεπτά.
- Μόλις μπει η ζάχαρη άχνη θα πέσει λίγο ο όγκος του βουτύρου αλλά με το χτύπημα θα ξαναφουσκώσει. Πρέπει στο τέλος να μοιάζει με σαντιγί χτυπημένη το μείγμα.
- Ρίχνουμε μέσα τις βανίλιες, το πικραμύγδαλο και το ανθόνερο. Ρίχνουμε μέσα και τα καβουρδισμένα αμύγδαλα αφού έχουν κρυώσει.
- Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, εκτός μίξερ και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα.
- Η ζύμη πρέπει να σπάει, να είναι σαν τρίμμα, αλλά να μην κολλάει στα χέρια.
- Βάζουμε γάντια στα χέρια μας και φτιάχνουμε μπαλάκια ζύμης σε μέγεθος καρδιού (30 γρ.) και τα τοποθετούμε σε σειρά πάνω σε αντικολλητικό ταψί ή σε λαδόκολλα. Καλό είναι πάνω σε κάθε κουραμπιέ να κάνουμε ένα μικρό βαθούλωμα με το δάχτυλό μας για να κρατάει περισσότερο την άχνη και να μη σπάσουν όσο ψήνονται.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 20-25 λεπτά μέχρι να πάρουν ένα ελαφρύ χρυσαφί χρώμα.
- Αφαιρούμε τους κουραμπιέδες από τον φούρνο. Με προσοχή τους βγάζουμε από το ταψί και τους αφήνουμε να κρυώσουν πάνω σε σχάρα. Όταν είναι ζεστοί είναι πολύ μαλακοί.
- Αφού κρυώσουν τους ραντίζουμε με λίγο ανθόνερο.
- Σε ένα κόσκινο βάζουμε άχνη ζάχαρη και όταν κρυώσουν τους πασπαλίζουμε.

Tip

Χρειάζεται προσοχή σε ένα σημείο με τους κουραμπιέδες. Μιας και περιέχει πολύ βούτυρο σαν γλυκό μόλις βγουν από τον φούρνο είναι πολύ μαλακοί... Οπότε προσοχή!!! Μην μπερδευτείτε! Μην τους ψήσετε παραπάνω γιατί θα σκληρύνουν πολύ και θα είναι πολύ σαν μπισκότο! *Στον Διατροφικό Πίνακα που θα βρείτε δεξιά, έχουν υπολογιστεί 100 γρ.ζάχαρη άχνη (από τα 300 γρ. με τα οποία έχουμε πασπαλίσει τους κουραμπιέδες) ως μια ενδεικτική ποσότητα η οποία μένει πάνω τους την στιγμή που τους καταναλώνουμε.

Συστατικά

- 900 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 500 γρ. βούτυρο, αιγοπρόβειο ή τύπου Κερκύρας
- 220 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 βανιλίνες
- 1 κ.γ. λικέρ πικραμύγδαλο
- 200 γρ. αμύγδαλο φιλέ, ξεφλουδισμένο και καβουρδισμένο
- 1 κ.γ. ανθόνερο

Για το σερβίρισμα

- 300 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.σ. ανθόνερο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

147 Θερμίδες (kcal)	8.2 Λιπαρά (γρ.)	4.2 Κορ.Λίπη (γρ.)	15.0 Υδατ/κες (γρ.)
7%	12%	21%	6%
5.2 Σάκχαρα (γρ.)	2.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.0 Αλάτι (γρ.)
6%	4%	4%	0%