

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

(Για 80 κουραμπιέδες περίπου)

ΥΛΙΚΑ:

0.5 kg βούτυρο φρέσκο
0.5 kg βούτυρο φυτικό
200 g ζάχαρη
1 kg ζάχαρη άχνη
150 g αμύγδαλα (καβουρδισμένα)
1 ποτήρι του κρασιού ούζο
2 αυγά
0.5 κουταλιά βανίλια
2 κουταλιές baking powder
1.5 kg αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Χτυπάμε το βούτυρο αρκετά, ρίχνουμε τη ζάχαρη να λιώσει και ύστερα το ούζο. Τα αυγά τα χτυπάμε χωριστά κροκό και ασπράδι. Ύστερα τα ενώνουμε με το παραπάνω μείγμα και προσθέτουμε τη βανίλια, το baking powder τα αμύγδαλα και ρίχνουμε το αλεύρι να γίνει η ζύμη μαλακή (όσο πάρει).

ΨΗΣΙΜΟ:

Σε ζεστό φούρνο, ψήνουμε για 25 min περίπου στους 220 °C.
Όταν κρυσώσουν λιγάκι, πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη άχνη.

Καλή Επιτυχία