



Φον Κουραμπιές εναντίον Κόμη Μελομακαρόνη Η Συνέχεια...



Η μυρωδιά που αναδύεται κατά την παρασκευή των κουραμπιέδων και των χριστουγεννιάτικων γλυκών είναι η απόλυτη Χριστουγεννιάτικη μυρωδιά και αξίζει να φτιάξει κανείς κουραμπιέδες, μόνο και μόνο για να μυρίσει το σπίτι Χριστούγεννα! Συνεχίζουμε λοιπόν τις συνταγές μας γιατί ο τίτλος αναφέρεται

και στο αντίπαλο χριστουγεννιάτικο γλυκό των Χριστουγέννων. Ποιος από τους δύο άραγε θα είναι ο νικητής τα φετινά Χριστούγεννα; Επιχειρήστε να τα φτιάξετε και πείτε μας το αποτέλεσμα. Και τα δύο είναι εξίσου γευστικά και πεντανόστιμα!!!! Καλή επιτυχία....

ΤΙ ΘΑ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙΤΕ:

- 2 κούπες (900gr) φρέσκο βούτυρο λιωμένο σε βάζο (κατά προτίμηση αγελάδος)
- 1/2 κούπα άχνη
- 1 κούπα αμύγδαλα καβουρντισμένα αποφλοιωμένα ψιλοκομμένα στο multi
- 4-5 κούπες (σχεδόν 1 πακέτο) αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 βανίλιες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- Χτυπάμε το βούτυρο με την άχνη στο μίξερ, μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει.
- Ρίχνουμε 2 κούπες αλεύρι, τις βανίλιες και τα αμύγδαλα
- Ζυμώνουμε ελαφριά ρίχνοντας σταδιακά το αλεύρι. Ρίχνουμε τόσο αλεύρι ώσπου η ζύμη να γίνει μαλακιά, αφράτη και να μην κολλάει στα δάχτυλα.

- Τους πλάθουμε ελαφρά και τους αραδιάζουμε στο ταψί. Όσο πιο μικροί είναι τόσο καλύτερα! Στο μέγεθος μπουκίτσας!
- Τους ψήνουμε στους 180 βαθμούς, στο πάνω κάτω για 20 λεπτά ακριβώς. (στον δικό μου φούρνο)
- Μόλις κρυώσουν κοσκινίζουμε την άχνη!

ΈΞΤΡΑ ΤΙΠΣ

- Δεν τους ζυμώνουμε πολύ, γιατί μετά δεν θα είναι αφράτοι.
- Τους πλάθουμε πολύ απαλά. Καλό θα είναι να αποφύγουμε να απλώσουμε τη ζύμη με πλάστη και να την κόψουμε με κουπ πατ.
- Όταν τους βγάζουμε από το φούρνο μας φαίνονται άψητοι. Μην πτοείστε, έτσι πρέπει να είναι!

Φτιάξτε την συνταγή μαζί με τα παιδιά και μυρίστε χριστουγεννιάτικες μυρωδιές.

Καλή Επιτυχία!