



1925

Συνταγή για κουραμπιέδες

Παραδοσιακή σπεσιαλιτέ από τις «παλιομαμάδες» μας!
Χριστουγεννιάτικο Bazaar Κολλεγίου Αθηνών

Συνταγή από τη Σμύρνη
Ποσότητες για ~130 κουραμπιέδες

Υλικά

1.300γρ βούτυρο (650γρ φρέσκο βούτυρο
& 650γρ βούτυρο γάλακτος)
1 πιατάκι του τσαγιού ζάχαρη κρυσταλλική
1 ποτηράκι του κρασιού αλισίβα (σταχτόνερο)
1 ποτηράκι του κρασιού κονιάκ
2kg (περίπου) αλεύρι για όλες τις χρήσεις
800γρ-1kg αμύγδαλα ασπρισμένα, σε μεγάλα κομμάτια
Ζάχαρη άχνη

Εκτέλεση

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει
πάρα πολύ και να γίνει αφρός.
Σταδιακά προσθέτουμε το αλεύρι με τα υγρά.
Στο τέλος προσθέτουμε τα αμύγδαλα.
Η ζύμη πρέπει να είναι αρκετά μαλακή.
Πλάθουμε και ψήνουμε στους 180°.
Πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη άχνη.