



Βάλτε τα

Χριστουγεννιάτικο πνεύμα στο σπίτι, με τη σφραγίδα του Ηλία Μαμαλάκη.

Υλικά

550 γρ. αλεύρι κοσκινισμένο

6 γρ. μπέικιν πάουντερ κοσκινισμένο και ανακατεμένο με το αλεύρι

250 γρ. αξεφλούδιστο αμύγδαλο ολόκληρο ελαφρώς καβουρδισμένο (5 λεπτά στο φούρνο στους 170)

260 γρ. Χωριό Βούτυρο τ. Κερκύρας σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

100 γρ. ζάχαρη

1 βανίλια σε σκόνη

30 γρ. λικέρ αμαρέτο

Λίγο ανθόνερο

1 κιλό ζάχαρη άχνη

Εκτέλεση

Βάζετε στον κάδο του μίξερ το Χωριό Βούτυρο τ. Κερκύρας, τη ζάχαρη, τη βανίλια, το λικέρ και χτυπάτε τα υλικά καλά και υπομονετικά αρχίζοντας από μικρή ταχύτητα και ανεβάζοντας την ταχύτητα σιγά-σιγά μέχρι τα υλικά να γίνουν ένα ομοιογενές μίγμα ελαφρώς αφράτο. Χαμηλώνετε ταχύτητα και ρίχνετε μέσα

τα αμύγδαλα να ανακατευτούν καλά. Τέλος ρίχνετε σιγά-σιγά μέσα το μίγμα από το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ μέχρι να γίνουν τα υλικά ένα ομοιογενές μίγμα. Αλευρώνετε ελαφρά μια λεία επιφάνεια και αδειάζετε επάνω το μίγμα του μίξερ με το χέρι σας. Πλάθετε μικρά κουραμπιεδάκια (σαν πλακουτσά καρύδια) τα τοποθετείτε σε ταψί του φούρνου που έχετε ακουμπήσει επάνω του ένα λαδόχαρτο. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180ο για ½ ώρα. Αφού τους βγάλετε, τους αφήνετε να κρυώσουν και τους ραντίζετε με λίγο ανθόνερο. Αμέσως μετά τους πασπαλίζετε με άφθονη ζάχαρη άχνη. Όταν τους βάλετε στην πιατέλα τους ξαναπασπαλίζετε.

Πηγές : minervahorio.gr- neadiatrofis.gr