

Αρωματικοί κουραμπιέδες με ταχίνι & πορτοκάλι

Μερίδες: 40 κουραμπιέδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20-23 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά **Σκεύος:** -

Φυλάμε τους κουραμπιέδες σε θερμοκρασία δωματίου (σε δροσερό σημείο) για 1 εβδομάδα.

Υλικά για τους κουραμπιέδες:

- 100 γρ. λευκά αμύγδαλα
- 600 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/3 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 200 γρ. βούτυρο της προτίμησής μας (ζωικό ή φυτικό), σε θερμοκρασία δωματίου (μαλακό)
- [200 γρ. Ταχίνι - Σησαμοβούτυρο με Πορτοκάλι, Βερίκοκο & Καρότο Real & Honest](#)
- 70 γρ. ζάχαρη άχνη
- ξύσμα από 1 μέτριο πορτοκάλι
- 30 ml κονιάκ ή μπράντι ή μαύρο ρούμι
- 60 ml νερό

Επιπλέον υλικά:

- ζάχαρη άχνη, για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε τα αμύγδαλα σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα, για περίπου 6-8 λεπτά ή μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα. Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Τα ψιλοκόβουμε ή τα περνάμε λίγο από επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι).

2) Ρίχνουμε το μπέικιν πάουντερ στο αλεύρι και ανακατεύουμε.

3) Σε μεγάλο μπολ χτυπάμε με μίξερ χειρός το βούτυρο για 2-3 λεπτά μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη και χτυπάμε για 3 λεπτά. Προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού και το [Ταχίνι - Σησαμοβούτυρο με πορτοκάλι, βερίκοκο & καρότο Real & Honest](#) και χτυπάμε για 1-1 1/2 λεπτό ακόμα.

4) Αποσύρουμε το μίξερ και περνάμε με μαρίζ τα τοιχώματα του μπολ για να ομογενοποιηθεί λίγο περισσότερο το μείγμα. Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι, το κονιάκ και το νερό και ανακατεύουμε στην αρχή με μαρίζ και στη συνέχεια τα χέρια μας μέχρι να σχηματιστεί μαλακή, σχετικά τριφτή ζύμη που να μπορούμε όμως να πλάσουμε. Εάν η ζύμη μας είναι πολύ πολύ στεγνή για να την πλάσουμε, προσθέτουμε ελάχιστο νερό ενώ εάν είναι πολύ υγρή, ελάχιστο αλεύρι.

5) Προσθέτουμε τα κοπανισμένα αμύγδαλα και ζυμώνουμε να ενσωματωθούν στο μείγμα. Παίρνουμε μπαλίτσες από την ζύμη, πλάθουμε κουραμπιέδες (περίπου των 30γρ.) και τους τοποθετούμε -με μικρή απόσταση μεταξύ τους- σε ταψιά φούρνου περασμένα με λαδόκολλα. Τους πιέζουμε απαλά να κάνουν μια ρηχή λακουβίτσα στη μέση, για πιο ομοιόμορφο ψήσιμο.

6) Ψήνουμε τους κουραμπιέδες σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον αέρα για περίπου 20-23 μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα. Μπορούμε να τους πασπαλίσουμε με λίγη ζάχαρη άχνη όσο είναι ακόμα ζεστοί ή να περιμένουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου. Για το σερβίρισμα πασπαλίζουμε με όση ζάχαρη άχνη θέλουμε.

VEGANIZE IT: Για πεντανόστιμους vegan κουραμπιέδες μπορείς να χρησιμοποιήσεις [Ταχίνι-Σησαμοβούτυρο Real & Honest](#), φυτικό βούτυρο αντί για ζωικό και να αυξήσεις την ζάχαρη άχνη από 70 γρ. σε 120 γρ.