



Αφράτοι κουραμπιέδες με φιστικοβούτυρο Αιγίνης

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

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

Υλικά:

200 γρ. φυτικό βούτυρο ή άλλο βούτυρο της επιλογής μας, σε θερμοκρασία δωματίου

60 γρ. μαύρη ζάχαρη

[200 γρ. Φιστικοβούτυρο Αιγίνης WILD SOULS](#)

ξύσμα από ½ πορτοκάλι

ξύσμα από ½ λεμόνι

600 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

100 γρ. φιστίκια Αιγίνης, ψημένα & χοντροσπασμένα

30 ml κονιάκ

60 ml νερό

ζάχαρη άχνη, για το πασπάλισμα

Εκτέλεση :

1) Σε μεγάλο μπολ χτυπάμε με μίξερ χειρός το βούτυρο για 2-3 λεπτά μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και χτυπάμε για 3 λεπτά. Προσθέτουμε το [Φιστικοβούτυρο Αιγίνης WILD SOULS](#) και το ξύσμα πορτοκαλιού και λεμονιού και το και χτυπάμε για 1-2 λεπτά ακόμα.

2) Σε άλλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν και τα φιστίκια Αιγίνης και ανακατεύουμε. Το ρίχνουμε στο μπολ με το μείγμα βουτύρου μαζί με 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.



3) Πλάθουμε κουραμπιέδες (περίπου των 30γρ.) και τους τοποθετούμε -με μικρή απόσταση μεταξύ τους- σε ταψιά φούρνου περασμένα με λαδόκολλα. Πατάμε ελαφρώς στο κέντρο τους με το δάχτυλο μας να σχηματιστεί βαθούλωμα.

4) Ψήνουμε τους κουραμπιέδες σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον αέρα για περίπου 20-23 μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα.

5) Βγάζουμε από τον φούρνο, αφήνουμε για 5 λεπτά και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη να καλυφθούν. Αφήνουμε να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου, αχνίζουμε με επιπλέον ζάχαρη και σερβίρουμε.