



## Κουραμπιέδες χωρίς λευκή ζάχαρη

**Μερίδες:** 30 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20-25 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 15 λεπτά

### Υλικά:

150 φυτικό βούτυρο, παγωμένο  
150 ml ηλιέλαιο  
140 γρ. ζάχαρη καρύδας  
2 κ.σ. κονιάκ  
1 κ.γ. ροδόνηρο  
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας  
600 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
¼ κ.γ. γαρίφαλο σε σκόνη  
1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ  
½ κ.γλ. αλάτι  
120 γρ. λευκά αμύγδαλα, καβουρδισμένα

### Υλικά για το σερβίρισμα:

100 γρ. ζάχαρη καρύδας

### Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ το φυτικό βούτυρο, το λάδι και τη ζάχαρη καρύδας και χτυπάμε με μίξερ χειρός για 5-7 λεπτά μέχρι να είναι λείο το μείγμα και να έχει αφρατέψει ελαφρώς. Προσθέτουμε το κονιάκ, το ροδόνηρο, το γαρίφαλο και το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε για 1-2 λεπτά.
- 2) Σε ένα άλλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το γαρίφαλο, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και το ρίχνουμε στο μπολ με το βούτυρο. Χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να έχει ενσωματωθεί το αλεύρι στο μείγμα.
- 3) Προσθέτουμε τα αμύγδαλα και χτυπάμε για άλλο 1 λεπτό.
- 4) Πλάθουμε το μείγμα σε μπαλάκια των 20-25 γραμμαρίων και ακουμπάμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα.
- 5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 στον αέρα για 20-25 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσουν.



- 6) Παράλληλα ετοιμάζουμε την άχνη ζάχαρη καρύδας. Σε επεξεργαστή τροφίμων ρίχνουμε την ζάχαρη καρύδας (του σερβιρισματος) και χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να γίνει πούδρα. Μόλις είναι έτοιμη, την ρίχνουμε σε ένα μπολ.
- 7) Βγάζουμε τους κουραμπιέδες από τον φούρνο και τους περνάμε στο μπολ με τη άχνη ζάχαρη καρύδας μέχρι να καλυφθούν πλήρως. Στρώνουμε τους κουραμπιέδες σε πιατέλα και πασπαλίζουμε με λίγη ακόμα άχνη ζάχαρη καρύδας.