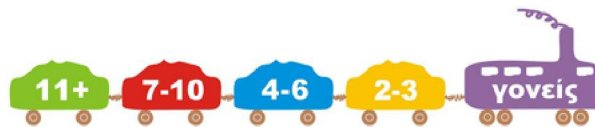


κουραμπιεδάκια με καρύδι

υλικά (για 16 - 18 κουραμπιεδάκια)

καρυδόπιχα χοντροκομμένη	50γρ
καρυδόπιχα πολύ ψιλοκομμένη (σαν σκόνη)	50γρ
βούτυρο	90γρ
ζάχαρη	60γρ
εκχύλισμα βανίλιας	λίγες σταγόνες
αλεύρι σιταριού	125γρ
άχνη ζάχαρη	για πασπάλισμα

εκτέλεση



Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 140°C.

Με το μίξερ μας ανακατεύουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανίλια, μέχρι να αφρατέψουν καλά.



Προσθέτουμε τα καρύδια και ανακατεύουμε το μίγμα μας με μια σπάτουλα να ενσωματωθούν τα καρύδια.

Με απαλές κινήσεις ανακατεύουμε το μίγμα μας, προσθέτοντας και το αλεύρι.

Στρώνουμε το ταψί μας με ένα φύλλο αντικολλητικό χαρτί.

Πλάθουμε τη ζύμη μας σε μπαλάκια στο μέγεθος καρυδιού και τα βάζουμε στο ταψί σε απόσταση μεταξύ τους (θα απλώσουν στο ψήσιμο).



Ψήνουμε τα κουραμπιεδάκια για 30' με 35' λεπτά. Είναι ψημένα όταν κάνουν πάτο. Θα είναι και μαλακά στο κέντρο.

γονείς

Τα βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσουν για 3 λεπτά.



Με ένα σουρωτήρι πασπαλίζουμε τα κουραμπιεδάκια με άχνη ζάχαρη.

* Αν θέλετε να δώσετε μια έξτρα γεύση στα κουραμπιεδάκια σας και έχετε χρόνο, καβουρδίστε τα καρύδια. Τοποθετούμε τα καρύδια σε ένα ταψί αραιά. Τα καβουρδίζουμε στο φούρνο σε χαμηλή θερμοκρασία (100°C), μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα. Τα μισά τα αλέθουμε στο μπλέντερ να γίνουν πολύ ψιλοκομμένα και τα υπόλοιπα τα σπάμε σε μικρά κομμάτια (να πιάνονται στο δόντι όπως λέμε).