thermomix

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ (ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ)

ΕΝΕΡΓΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
30 λεπτά

ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
55 λεπτά

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ
μέτρια

ΜΕΡΙΔΕΣ
32 κομμάτια

ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. αμύγδαλα, καβουρδισμένα, χωρίς ιχνοστοιχεία γλουτένης
- 250 γρ. ζάχαρη, χωρίς ιχνοστοιχεία γλουτένης
- 100 γρ. βούτυρο ζαχαροπλαστικής
- 100 γρ. φυτικό βούτυρο
- 1 κρόκο αυγού
- 100 γρ. ούζο
- 570 γρ. αλεύρι,χωρίς γλουτένη
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ, χωρίς γλουτένη
- 1 κ.σ. σπιτική ζάχαρη βανίλιας ή 1 φακελάκι ζάχαρη βανίλιας, χωρίς ιχνοστοιχεία γλουτένης
- 20 γρ. ροδόσταγμα για ράντισμα, χωρίς ιχνοστοιχεία γλουτένης

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C. Καλύψτε δύο ταψιά φούρνου με αντικολλητικό χαρτί.
2. Βάλτε στον κάδο τα καβουρδισμένα αμύγδαλα και αλέστε **5 δευτ./ταχύτητα 5**. Αδειάστε σε ένα δοχείο και αφήστε στην άκρη.
3. Βάλτε στον κάδο τη ζάχαρη και αλέστε **20 δευτ./ταχύτητα 10**. Αδειάστε σε ένα δοχείο και αφήστε στην άκρη.
4. Βάλτε στον κάδο το βούτυρο ζαχαροπλαστικής, το φυτικό βούτυρο, 100 γρ. ζάχαρη άχνη, τον κρόκο, το ούζο και αναμείξτε **1 λεπτ. 30 δευτ./ταχύτητα 5**.
5. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη βανίλιας, τα αμύγδαλα και ζυμώστε **2 λεπτ./** , βοηθώντας με τη σπάτουλα από το άνοιγμα της μεζούρας.
6. Μοιράστε το μείγμα σε 4 ίσα μέρη, ανοίξτε το κάθε ένα σε μακρόστενο ρολό και κόψτε σε 8 ίσα μέρη ξεκινώντας από το κέντρο. Πλάστε το κάθε κομμάτι σε σχήμα μπάλας, τοποθετήστε στα ταψιά και πατήστε το καθένα ελαφρά με την παλάμη. Οι κουραμπιέδες θα είναι επίπεδοι από πάνω και η διάμετρος τους θα είναι περίπου 4 εκ. Ψήστε για 20 λεπτά περίπου (180°C). Βγάλτε από το φούρνο και αφήστε στα ταψιά να κρυώσουν καλά προτού μετακινήσετε γιατί είναι πολύ αφρούγια. Ραντίστε με λίγο ροδόσταγμα ή νερό και πασπαλίστε με την υπόλοιπη ζάχαρη άχνη.
7. Ραντίστε την πιατέλα σερβιρίσματος με ζάχαρη άχνη, βάλτε από πάνω τους κουραμπιέδες και σερβίρετε.