

Κουραμπιέδες «Φεγγαράκια»



Υλικά που χρειάζεσαι:

- 1 ½ φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο
- ½ φλιτζάνι τσαγιού βούτυρο (ή μαργαρίνη σόφτ)
- 2 κρόκους αυγών
- 1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη άχνη (για ζύμη)
- ½ φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη άχνη (για πασπάλισμα)
- 1 φλιτζάνι (ελληνικού) καφέ κονιάκ
- 1 κουταλάκι γλυκού σόδα
- 2 βανίλιες
- 1 κιλό αλεύρι
- ½ φλιτζάνι τσαγιού καρύδι τριμμένο
- ½ φλιτζάνι τσαγιού ροδόνερο (ρώτησε στο σούπερ μάρκετ, θα σου το δείξουν!)

Πώς να τα φτιάξεις:

Χτυπάς στο μπλέντερ το βούτυρο με τη ζάχαρη.

Προσθέτεις τους κρόκους των αυγών και χτυπάς για 10 λεπτά της ώρας περίπου.

Στη συνέχεια ρίχνεις το λάδι, το αλεύρι, το κονιάκ, τη σόδα, τη βανίλια και το καρύδι.

Τώρα έχεις μια μαλακή ζύμη. Γι' αυτό άφησέ την λίγο να ξεκουραστεί (περίπου 15 λεπτά της ώρας).

Πάρε το ταψί του φούρνου και στρώσε το με λαδόκολλα.

Τώρα πλάσε στενόμακρα κομμάτια και δώσε τους τη μορφή του φεγγαριού.

Βάλε τα μέσα στο ταψί και ψήσε τα στον φούρνο, στους 175 για 25-30 λεπτά της ώρας.

Αφού ψηθούν και τα αφήσεις να κρυώσουν, ράντισέ τα με ροδόνερο και πασπάλισέ τα με ζάχαρη άχνη.

Καλή επιτυχία!