

## Κουραμπιεδακια (40 κομ.)

### ΥΛΙΚΑ

3 φλ. αλεύρι  
1/2 φλ. ελαιόλαδο  
1 φλ. φρουκτόζη  
1 κ.γλ. σόδα  
1/2 φλ. βούτυρο  
1 βανίλια  
1/2φλ. φρουκτόζη  
1/4 φλ. κονιάκ  
1/2 φλ. αμύγδαλα

### Εκτέλεση

Χτυπάτε στο μίξερ το βούτυρο με το λάδι. Σε ένα μπολ βάζετε το αλεύρι, το μείγμα λαδιού και ζυμώνετε. Προσθέτετε τη σόδα καλά λιωμένη στο κονιάκ.(και την βανίλια).

Βάζουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το 1 φλ. φρουκτόζη. Πλάθουμε σε στρόγγυλα κουραμπιερακια και ψήνουμε για 20 λεπτά στους 180 βαθμούς  
Χτυπάτε στο μπλέντερ την φρουκτόζη έτσι ώστε να γίνει πολύ λεπτή σαν άχνη ζάχαρη και την ρίχνετε από πάνω από τους κουραμπιέδες