

Δες τη συνταγή που θα ακολουθήσει ο [Ιωάννης Παπαγιαννόπουλος](#):

- [Κουραμπιεδέντρο.....](#) 

Θα χρειαστείς τα εξής σκεύη:

- 1 επιτραπέζιο μίξερ με κάδο και φτερό ή 1 μίξερ χειρός
- Αν χρησιμοποιήσεις μίξερ χειρός, θα χρειαστείς 1 μπολ
- 1 ταψί
- Λαδόκολλα
- 1 σπάτουλα
- 1 πιπέλα για να βάλεις τους ψημένους κουραμπιέδες
- 1 σουρωτήρι χειρός για το άχνισμα των κουραμπιέδων

Παρατηρήσεις:

- Έχε τα υλικά της συνταγής στον πάγκο σου έτοιμα ζυγισμένα
- Μη ξεχάσεις πως το βούτυρο, η φυτίνη και τα αυγά, πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου
- Αν θες πέρα από τους κλασικούς κουραμπιέδες να φτιάξεις και γεμιστούς παρέα με τον Ιωάννη, έχε εύκαιρα: 1 συσκευασία σταγόνες σοκολάτας ή ολόκληρα καραμελωμένα αμύγδαλα ή καραμελωμένο ζαχαρούχο ή αποξηραμένα φρούτα.

