

# ΑΜΥΓΔΑΛΟΠΑΣΤΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 1,5 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 2 / 5 (ΕΥΚΟΛΗ)



Για σήμερα σας έχω άλλη μία παραδοσιακή γλυκιά συνταγή. Μια πεντανόστιμη, λαχταριστή Αμυγδαλόπαστα! Η συνταγή έρχεται από την Πελοπόννησο και μου την έχει μάθει η μητέρα μου. Είναι ένα πρωτότυπο σιροπιαστό γλυκό, που αυτό που το κάνει διαφορετικό είναι ότι αντικαθιστά το αλεύρι με τριμμένη φρυγανιά.

Πραγματικά θα εκπλαγείτε από την πλούσια γεύση του!

## ΥΛΙΚΑ

- 2 φλιτζάνια αμύγδαλο χοντροκομμένο
- 3 φλιτζάνια φρυγανιές "χωριάτικες"
- 250γρ. βούτυρο
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη
- 3 βανίλιες σε σκόνη
- 6 αυγά
- 1 κ.γ. baking powder
- 1 ποτ. κρασιού κονιάκ

## ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

- 1 1/2 ποτήρι ζάχαρη
- 2 ποτήρια νερό
- 1 ξυλάκι κανέλας
- Φλούδα λεμονιού

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε κατσαρολάκι φτιάχνουμε το σιρόπι και το αφήνουμε να κρυώσει
- Σε γουδί θρυμματίζουμε τις φρυγανιές μας (δεν θέλουμε να γίνουν σκόνη, περίπου στο μέγεθος της φακής)
- Σε πολυκόφτη χοντροκόβουμε και τα αμύγδαλα μας
- Σε κατσαρολάκι και μέτρια φωτιά βάζουμε το βούτυρο να λιώσει και μετά προσθέτουμε τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει τελείως η ζάχαρη και κατεβάζουμε από τη φωτιά.
- Ανακατεύουμε με το baking powder με το κονιάκ
- Προσθέτουμε το κονιάκ με το baking powder στο λιωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά ώστε να ομοιογενοποιηθούν.
- Σε μπολ σπάμε τα αυγά μας και τα χτυπάμε με το σύρμα μας.
- Προσθέτουμε σιγά - σιγά τα αυγά στο μείγμα μας και συνεχίζουμε να χτυπάμε με το σύρμα μας
- Προσθέτουμε τα αμύγδαλα, τις βανίλιες και την τριμμένη φρυγανιά και με μία μαρίζ ανακατεύουμε μέχρι να ομοιογενοποιηθούν
- Ρίχνουμε το μείγμα μας σε βουτυρωμένο ταψάκι
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για περίπου 50 λεπτά
- Μόλις βγάλουμε το κέικ μας από το φούρνο αμέσως ενώ είναι καυτό προσθέτουμε το σιρόπι μας
- Αφήνουμε να κρυώσει, και η αμυγδαλόπαστα μας είναι έτοιμη!

## TIPS από την SIA

- Για ακόμα πιο καλή υφή στο γλυκό, προτείνω να χρησιμοποιήσετε ωμά αμύγδαλα με την φλούδα