Cantucci con le mandorle

Stampa ricetta

Ricetta Cantucci alle Mandorle

Biscotti Toscani

Preparazione	10 min
Cottura	30 min
Tempo totale	40 min

Portata: Dolci
Cucina: Italiana
Keyword: biscotti
Costo: basso
Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 250 g farina
- 200 g zucchero
- 100 g mandorle con la buccia
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino lievito per dolci
- 1 bustina vanillina
- 2 uova
- 25 ml liquore all'anice

Istruzioni

1. In una ciotola capiente mescola tutti gli ingredienti unendo per ultimo le mandorle.
   Dall’impasto ottenuto forma 4 filoncini uguali. Disponili, distanziati tra loro, su una teglia ricoperta con carta forno e cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 25-30 minuti.
   Dopodiché, ancora caldi, taglia ogni filoncino in pezzi di circa 2 cm. di spessore facendo un taglio leggermente in diagonale.

2. Inforna nuovamente i cantucci con il lato tagliato verso l’alto.
   Abbassa la temperatura a 140 gr. e fai biscottare per circa 10 minuti.
   Lascia raffreddare i cantucci prima di gustarli e accompagnali con un buon bicchiere di vin santo.

Buon appetito…

PATRIZIA UGOLINI (ugo picia)

Read More