

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cantuccini di Prato

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di farina
500 g di zucchero
250 g di mandorle con la buccia
6 uova
1 cucchiaino di lievito in polvere o di bicarbonato di sodio o di carbonato d'ammonio
1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Mettere la farina, lo zucchero, il lievito e il pizzico di sale un po' mischiati a fontana.



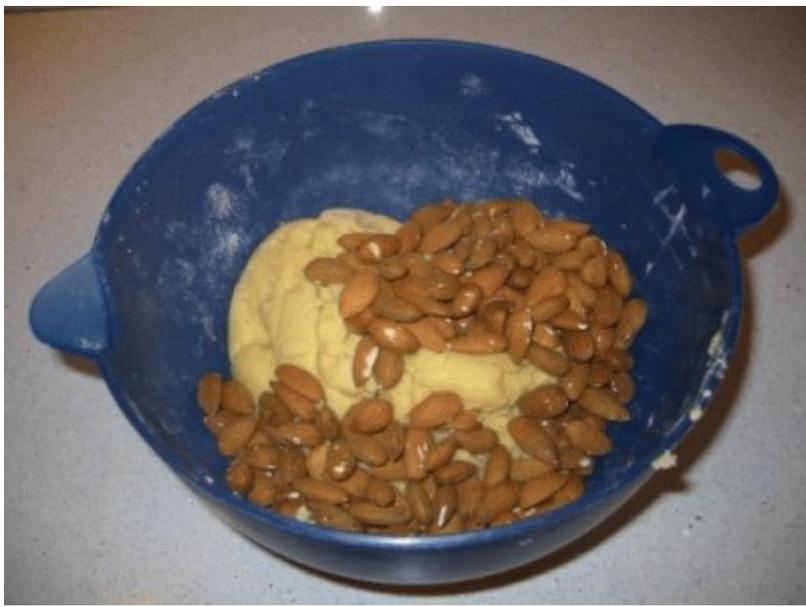
3 Aggiungere 3 uova intere e due tuorli (tenere da parte un albume, aggiungerlo solo se l'impasto venisse troppo duro da lavorare).



4 Lavorare bene l'impasto, verrà molto sodo.



5 Aggiungere le mandorle e amalgamarle bene.



- 6 Con l'impasto ottenuto fare dei filoncini larghi 3 dita e alti un centimetro e disporli su una teglia rivestita di carta da forno.



- 7 Spennellare con un tuorlo sbattuto.



8 Infornare a 175°C per circa 30 minuti, lasciare in forno spento altri 10 minuti.

Una volta sfornati, tagliarli per sbieco e rimetterli in forno spento (ma che sarà ancora tiepido) altri 10-15 minuti.

Ecco il risultato finale.



NOTE