

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cantuccini di Prato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Per fare i **cantuccini di prato** si parte dall'impasto che viene cotto a filoncini, una volta raffreddato si taglia nelle tipiche fette sbieche e si informano a biscottare per diventare i **famosi biscottini toscani**. La **ricetta** è molto semplice e divertente, se avete bambini in casa proponete loro di cucinarli insieme nei giorni più freddi, sarà un momento davvero piacevole, garantito!

Ti do un'idea in più! I cantuccini sono dei biscotti che si mantengono a lungo, perchè non cucinarli in quantità e regalarli a Natale? Farai un figurone con amici e parenti!

Se cerchi altri biscotti divertenti da cucinare e buoni

da mangiare, eccoli qui:

[Biscotti senza burro morbidi alla ricotta](#)

[Cookies con arachidi](#)

[Nutellotti facili](#)

[Cantucci alle mandorle](#)

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

ZUCCHERO 125 gr

BURRO 75 gr

MANDORLE 100 gr

UOVA 2

LIEVITO PER DOLCI 4 gr

SCORZA DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

1 Per preparare i cantuccini di Prato, in una ciotola versa le uova e lo zucchero.

Mescola per bene per farlo sciogliere.





- 2 Aggiungi la scorza di un limone, la farina, il lievito in polvere, o l'ammoniaca per dolci, e il burro a temperatura ambiente. Poi mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto.





3 Aggiungi le mandorle e rifinisci l'impasto, impastandolo con le mani, poi trasferiscilo sul banco.

Dividilo in due e utilizzando la farina solo se necessaria, forma 2 filoncini della lunghezza della teglia.





- 4 Posizionali ben distanziati su una teglia foderata di carta forno e spennellali con un sottile strato di tuorlo d'uovo sbattuto con un goccio d'acqua ed inforna a 190 gradi per 25 minuti.





5 Lascia raffreddare i filoncini qualche minuto poi trasferiscili su un tagliere.

Con un coltello con la lama seghettata taglia in diagonale i filoncini, ogni centimetro, in modo da ottenere i classici cantucci.

Rimettili in teglia e inforna di nuovo a 190° per 10/15 minuti.





6 Quando i cantuccini di Prato sono pronti, lasciali raffreddare e servili, magari con un bicchierino di vin santo.

