

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cantucci alle mandorle

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

DOSI PER: [40 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **Cantucci alle mandorle** sono dei tradizionali **dolcetti rustici** originari della **Toscana**, noti anche come [biscotti di Prato](#). Questi **prelibati biscotti** possono essere conservati per diversi giorni, e secondo la tradizione, **vengono serviti in accompagnamento al Vin Santo**, un vino dolce nel quale vengono inzuppati e gustati, quando dopo una cena con amici si preferisce finire con qualcosa di poco dolce e corposo. La caratteristica di questa ricetta è la **ottura dei cantucci**, i quali, infatti, necessitano di una **doppia cottura** che li rende irresistibilmente **croccanti e friabili**.

Segui la nostra deliziosa e semplice ricetta con passo passo fotografico

per cucinare dei golosissimi cantucci alle mandorle come da tradizione toscana.

Ecco per te un delizioso menù toscano a cui puoi abbinare i tuoi cantucci alle mandorle:

[Crostoni di cavolo nero](#)

[Crespelle alla fiorentina](#)

[Gnudi](#)

[Tagliata di manzo](#)

[Fagiolini in umido](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO 120 gr

UOVA 2

MANDORLE 120 gr

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

BUCCIA DI ARANCIA GRATTUGIATA

SALE 1 pizzico

AMMONIACA PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

VANIGLIA

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i cantucci alle mandorle puoi impastare in una planetaria, oppure a mano in una ciotola. Versa la farina, lo zucchero, le uova, la buccia del limone e la buccia dell'arancia.





2 Dividi l'impasto in due parti e forma due filoncini, adagia i filoncini di impasto sulla teglia precedentemente rivestita con carta forno. Accendi il forno statico a 180°C e quando, sarà caldo, inforna e fai cuocere per circa 20 minuti. Chiaramente ogni forno funziona in modo diverso, quindi la prima volta che ti appresti a cuocere i cantucci alle mandorle, ti consiglio di sorvegliare la cottura di tanto in tanto.





3 Quando i filoncini sono cotti, estrai la teglia e lasciali riposare 2 minuti e, finché sono ancora caldi, tagliali a fette dello spessore di circa 2 centimetri, non di più.





- 4 Adagia ogni biscotto sulla teglia del forno, fai cuocere nuovamente 5 minuti per lato. Quando saranno pronti sfornali e falli raffreddare prima di servirli.



