

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cantucci toscani

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

- 300 gr di mandorle
- 450 gr di zucchero semolato
- 6 uova
- 1 buccia di limone grattugiato
- 1 bicchierino di amaretto di Saronno
- 250 gr di burro o margarina
- 1 1/2 bustina di lievito bertolini
- 800 gr o 1kg di farina 00 quanto basta.

I **cantucci toscani** sono dei deliziosi biscottini dalla consistenza rustica e granulosa, talmente ottimi che sono diventati tra i biscotti più famosi d'Italia. La loro realizzazione è alla portata di tutti e di certo vi verranno buonissimi seguendo il procedimento lasciatoci sul forum. I biscotti cantucci sono originari di Prato e in genere sono serviti a fine pasto accompagnati da un cicchetto di Vin Santo. Divertitevi a realizzare questa ricetta e vedrete che vi verranno perfetti!

Questi biscotti sono deliziosi ma se cercate altre ricette vi proponiamo anche quella dei buonissimi

[biscotti al burro](#): favolosi!

# PREPARAZIONE

**1** La prima cosa da fare per realizzare la ricetta dei cantucci toscani è quella di disporre la farina a fontana, unire le sei uova il burro liquefatto lo zucchero, il limone grattugiato, il liquore il lievito e le mandorle quindi amalgamare il tutto formare un panetto non molto morbido e predisporre dei filoncini quindi infornare a forno 180° per circa 30/35 minuti dopodichè tirare fuori i filoncini tagliarli e rinfornarli per circa 20/25 minuti - servire con vin santo.

**2** Buonappetito

# CONSIGLIO

**Posso fare i cantucci con l'olio?**

Certo, in realtà non si sa se la ricetta originale prevede il burro o l'olio, quindi puoi tranquillamente sostituirlo!

**In che modo si possono aromatizzare i cantucci?**

Va bene sia un liquore aromatico ma anche scorza di arancia, limone o vaniglia!

**Quanto tempo si conservano?**

Puoi conservarli per 30 giorni in una scatola di latta.