

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cantuccini

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se avete voglia di un dolcetto goloso e rustico preparate con noi i **cantuccini**. Dolci semplici, rustici, dal sapore inconfondibile e molto caratteristici della zona di Prato, è lì infatti che hanno origine. Questa ricetta ci è stata lasciata sul forum e per la sua estrema semplicità abbiamo deciso di proporvela. Benché si tratti di una versione casalinga di certo non si può dire che sia banale nel sapore: rispecchia in tutto e per tutto quelli originali. Provate questa versione e fateci sapere se vi è piaciuta.

Se amate sentire il profumo celestiale dei dolci fatti in casa, provate anche la ricetta dei [biscotti all'avena](#)

: perfetti per la colazione o la merenda.

INGREDIENTI

FARINA 00 400 gr

ZUCCHERO 250 gr

MANDORLE NON SBUCCIATE 150 gr

UOVA 3

TUORLI 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA 1

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dei cantuccini, per prima cosa con le fruste elettriche montare bene 2 uova ed i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina, il lievito, la scorza di arancia e il sale.

Aggiungete le mandole ed impastare.

Fate dei filoncini larghi 2 dita e alti un dito.

Metteteli sopra una placca imburata e infarinata, ben distanziati, spennellateli con l'uovo sbattuto (spennellandolo anche nei lati).

Infornate a 170°C per circa 15 minuti.

Toglieteli dal forno e tagliateli a fette trasversalmente.

Rimetteteli in forno per 10 minuti.



CONSIGLIO

Come posso conservarli visto che devo regalarli?

Puoi prima fare dei pacchetti nel sacchetto per alimenti e poi metterli all'interno di un contenitore con chiusura ermetica.

AL posto delle mandorle posso mettere le nocciole?

Sì che puoi, non saranno più i classici cantucci, ma il biscotto in sé per sé sarà molto buono.

Ho dimenticato l'uovo battuto in superficie, devo buttarli??

Assolutamente no! L'uovo serve a fare la crosticina croccante ma di certo non compromette la bontà del biscotto.