

Cantucci

INGREDIENTI:

280 gr di farina 00,

130 di zucchero,

130 di mandorle con la buccia e non tostate (a me piacciono ricchi di mandorle),

2 uova,

scorza di 1 arancia o limone,

vaniglia (io uso l'estratto 1 cucchiaino raso),

1 cucchiaino di ammoniaca o lievito per dolci,

1 pizzico di sale,

40 gr di burro morbido,

1 tuorlo per spennellare.

Fare una fontana con la farina e metterci all'interno uova, zucchero, scorza di arancia, vaniglia, l'ammoniaca e il pizzico di sale.

Impastare bene ed aggiungere le mandorle amalgamarle in modo che risultino ben distribuite.

Con l'impasto ottenuto formare 2 o 3 filoncini (come vi risulta più comodo) abbastanza lungo e stretto.

Disporli su una teglia con carta da forno e cuocerli a 200° già preriscaldato per circa 20 minuti.

Trascorso il tempo sfornarli, lasciarli giusto un paio di minuti per intiepidirli e procedere al taglio dei cantucci con un coltello ben affilato tagliarli leggermente in diagonale dello spessore di circa 1 cm.

Rimettere i biscotti tagliati sulla placca da forno e farli biscottare per circa 12-15 minuti a 180° io a metà giro il lato che appoggia sulla placca verso l'alto.

Trascorso il tempo sfornarli e lasciarli raffreddare.

Gustarli con un buon vin santo.

