

CANTUCCINI



Antonella
Barbella

CANTUCCINI

PER 4 PERSONE

TEMPO DI PREPARAZIONE 15 MIN

TEMPO DI COTTURA 25 MIN

INGREDIENTI

350 g farina di grano tenero

300 g mandorle intere

300 g zucchero di canna

100 g burro a temperatura ambiente

3 uova

2 cucchiaini di semi di anice

1 cucchiaino di lievito per dolci

la buccia grattugiata di 1 limone

un pizzico di cannella

BEREIDING

Scaldare il forno a 180 °C.

Mescolare in una ciotola la farina con lo zucchero, il lievito, la cannella, i semi di anice e la buccia del limone.

Aggiungere le uova e il burro tagliato a pezzettini e impastare fino ad ottenere una massa piuttosto appiccicosa.

Versare le mandorle nell'impasto e mescolare bene.

Creare 8 rotolini di 25 cm l'uno e posizionarli sulla carta da forno, nella teglia.

Cuocere per 20 minuti.

Lasciar raffreddare completamente, altrimenti non si tagliano bene i biscotti.

Tagliare in pezzettini di circa 2 cm, disporli nuovamente sulla carta da forno e cuocere in forno per 5 minuti, così da diventare belli croccanti.

Estrarre dal forno e lasciar raffreddare completamente.

Riporre in una scatola di latta, restano fragranti per 3 settimane!

www.antonellabarbella.com