

CANTUCCINI



Antonella
Barbella

CANTUCCINI

VOOR 4 PERSONEN

VOORBEREIDINGSTIJD 15 MIN

BEREIDINGSTIJD 35 MIN

INGREDIENTEN

350 g bloem

300 g ongepelde, kort geroosterde amandelen

300 g basterdsuiker

100 g boter op kamertemperatuur

3 eieren

2 eetlepels anijszaadjes

1 theelepel bakpoeder

geraspte schil van 1 citroen

een snufje kaneel

BEREIDING

Verwarm de oven tot 200 °C.

Verspreid de amandelen op een bakplaat en rooster ze in de oven voor 10 minuten en laat ze daarna afkoelen.

Verlaag de temperatuur van de oven naar 180 °C.

Meng in een kom de bloem, suiker, bakpoeder, kaneel, anijs en citroenrasp.

Voeg de eieren en de boter toe en kneed alle ingrediënten tot een gladde massa.

Doe de amandelen erbij en verdeel ze gelijkmatig door het deeg.

Verdeel het deeg op een bakblik met bakpapier in 8 repen van 25 cm lang, 3 cm breed en bak 20 minuten in een hete oven.

Haal uit de oven en laat afkoelen.

Snij de repen in stukjes van 2 cm dik, verdeel ze over het bakblik en bak nog eens 10 minuten. Dat is de tijd die de cantuccini nodig hebben om lekker krokant te worden.

Haal uit de oven, laat afkoelen en bewaar in een koekblik.

Zo behouden ze wel drie weken lang hun heerlijke aroma!