



CANTUCCI CLASSICI

Difficult: Media



Ciaoooooo,

questi giorni sono un po' meno presente, perché impegnatissima per la prossima apertura del mio laboratorio dove terrò corsi di cake design; sono stanchissima, ma super felice per questa nuova esperienza. A questo proposito vi invito a visitare il sito cosadecoriamo.it ;)

Torniamo a noi, questa è la ricetta dei cantucci, che ho preparato durante le scorse festività, ma sinceramente si possono mangiare tutto l'anno, buonissimi. Vediamo insieme come si realizzano

- burro 200gr.
- farina 00 1kg.
- mandorle non spellate 500gr.
- uova 8 intere e 2 tuorli
- zucchero 560gr.
- lievito 8gr.
- sale un pizzico

Tostare le mandorle o in forno o come nel mio caso in padella, muovendole di tanto in tanto
montare tutte le uova intere e i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale
aggiungere il burro fuso



incorporare la farina setacciata con il lievito



Non appena otterrete un impasto omogeneo, aggiungere le mandorle ormai fredde formare dei filoncini della stessa dimensione (dipende da quanto volete grandi i vostri biscotti)



metteteli su una placca da forno, spennellateli con dell'uovo sbattuto
ora in forno a 190 per circa 20 minuti.

Una volta tolti dal forno, farli stiepidire e tagliarli in diagonale



ora disporli nuovamente sulla placca del forno per farli tostare anche all'interno e infornateli a 170 per 10-15 minuti



Meglio gustarli freddi, potete anche regalarli confezionandoli in delle bustine di plastica o in delle scatoline! Buonissima anche la ricetta dei miei cantucci al cioccolato <a target="_blank"

[clicca qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=CANTUCCI%20AL%20CIOCCO
LATO)

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi