

Cantucci (Ricetta di Luca Montersino)

Scritto da Administrator

Venerdì 07 Dicembre 2018 18:38 - Ultimo aggiornamento Venerdì 07 Dicembre 2018 18:54



I cantucci, conosciuti anche come cantuccini o biscotti di Prato, fanno parte del patrimonio dolciario della cucina toscana. Sono biscotti secchi alle mandorle, apprezzatissimi come dessert, in particolare se accoppiati al vin santo

Cantucci (Ricetta di Luca Montersino)

Scritto da Administrator

Venerdì 07 Dicembre 2018 18:38 - Ultimo aggiornamento Venerdì 07 Dicembre 2018 18:54

Ingredienti:

180 grammi di burro a pomata

350 grammi di zucchero semolato

200 grammi di uova intere

2,5 grammi di sale

500 grammi di farina 00 180W

5 grammi di lievito in polvere

Cantucci (Ricetta di Luca Montersino)

Scritto da Administrator

Venerdì 07 Dicembre 2018 18:38 - Ultimo aggiornamento Venerdì 07 Dicembre 2018 18:54

250 grammi di mandorle non pelate tostate

1/2 bacca di vaniglia Bourbon

Procedimento:

Montare il burro con lo zucchero con la frusta. Unire le uova, la farina ed il lievito setacciati, i semini della vaniglia ed il sale. Quando l'impasto risulterà omogeneo unire delicatamente le mandorle.

Dividere l'impasto in più parti e formare dei filoncini, disporli su una teglia rivestita di carta da forno ben distanziati tra di loro ed infornare in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti.

Sfornare i filoncini, lasciarli raffreddare per qualche minuto, tagliarli a fette oblique di circa 1 cm e riporli di nuovo su una teglia rivestita con carta ed infornarli a 180° per farli tostare.

Buon appetito