Ricetta: **Cantucci**

Author: WWW.MISYA.INFO

I cantucci sono dei tipici biscotti toscani, spesso per Natale li regalano a mia mamma insieme al vin santo. Quest'anno ho deciso di prepararli io... li proporrò come biscotti da servire a Natale insieme ai roccocò sempre fatti in casa.

Ingredienti:
250 gr farina
250 gr zucchero
150 gr mandorle con la buccia
2 uova
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino di scorza di limone grattuggiata
1 pizzico di sale

Procedimento:
In una terrina disporre la farina a fontana.Al centro della fontana mettere lo zucchero, il lievito, la vanillina e le uova battute.

Iniziare a lavorare l'impasto con la punta delle dita e iniziare a far assorbire man mano la farina.
L'impasto dovrà essere bello sodo.

Aggiungere all'impasto ottenuto le mandorle in parte frantumate e in parte intere.

Amalgamare bene l'impasto fino a renderlo omogeneo.

Con l'impasto ottenuto fare 2 cilindri larghi 3 dita e alti 3 dita e disporli su una teglia rivestita di carta da forno.I filoncini cuocendo si allargheranno, quindi potete fare una piega nella carta forno fra un filoncino e l'altro in modo che non si attacchino fra loro

Infornare a 180° per circa 30 minuti.

Una volta sfornati i cilindri di pasta tagliarli ancora caldi in senso diagonale a fette larghe circa 1 cm dando ai biscotti la tipica forma dei Cantucci (io ho tagliato il panetto anche nel senso longitudinale perchè per sbaglio ho fatto un cilindro anzicchè due).

Adagiare i cantucci sulla teglia da forno e rinfornarli per altri 10 minuti a 100° in modo da far asciugare l'impasto.

Lasciar intipedire i cantucci e servirli con del vin santo nel quale si possono intingere prima di mangiarli

tag: ricette di natale, ricette natalizie, biscotti di natale

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO