

CANTUCCINI

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 5 minuti più 20 di cottura

Questi sono dei biscottini perfetti per il dopocena abbinati ad un vino liquoroso ma anche per uno puntino o la prima colazione, si mantengono a lungo se conservati in una biscottiera ermetica o in un recipiente di latta per biscotti. Assomigliano molto ai cantuccini di Prato ma questi risultano più friabili. Da provare.

Ingredienti

- 500 g di farina
- 200 g di zucchero
- 3 uova intere
- 1 bustina di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- 100 g di burro
- un bicchierino da caffè di olio di semi di arachidi
- 200 g di mandorle non pelate tagliate a metà

Accendere il forno a 180 gradi. Preparare una teglia con i bordi bassi e piuttosto grande con un foglio di carta forno. Unire il burro morbido alla farina e pizzicando con le dita unire i due ingredienti fino a quando non si vedranno più pezzettini di burro, unire gli altri ingredienti ad eccezione della mandorle che andranno unite per ultime. A questo punto avremo un composto piuttosto compatto e lavorabile, unire le mandorle e formare dei salsicciotti del diametro di circa 3 centimetri, adagiarli sulla teglia ad una distanza di 4/5 cm l'uno dall'altro perché in fase di cottura tenderanno a gonfiarsi ed allargarsi. Infornare per circa 15 minuti. Trascorsi i 15 minuti di cottura togliere la teglia dal forno senza spengerlo, lasciar raffreddare in salsicciotti di biscotto per 5 minuti, metterli su un tagliere e tagliarli, rimettere i biscotti sulla teglia e infornare per altri 5 minuti.