



CANTUCCI – RICETTA TOSCANA

Ingredienti:

150 gr. di mandorle con pelle
30 gr. pinoli
6 n. uova
200 gr .zucchero semolato
50 gr. miele di acacia
2 cucchiari di olio extravergine di oliva
7/8 gocce olio extravergine agrumato al limone
300 gr farina 00
n.1 bustina di lievito per dolci
q.b. latte

Procedimento:

1. Tostare leggermente le mandorle nel forno (10minuti), quindi, tritarle grossolanamente insieme ai pinoli. In una terrina amalgamare bene 4 tuorli, 1 uovo intero, lo zucchero, il miele d'acacia, l'olio extravergine di oliva e l'olio agrumato, a piacere un po' di vaniglia.
2. Su una spianatoia, formate una fontana con la farina, mettere al centro il lievito ed il contenuto della terrina, impastare qualche minuto, poi aggiungere il trito di mandorle e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta omogenea, quindi formare una palla. Dividere in pezzetti la pasta e modellateli in un cilindretto regolare, grosso quanto un pollice e lungo quanto la placca del forno.
3. Sistemare i cilindri sulla placca foderata di carta forno, spennellateli con l'uovo restante sbattuto con il latte e infornate a 180°C per 30 minuti circa, finchè avranno assunto un color nocciola dorato lucido. Toglieteli dal forno e lasciateli intiepidire. Con un coltello non seghettato tagliate i filoncini in fette diagonali dello spessore di 1 centimetro.
4. Se li volete più croccanti, potete rimettere i cantucci in forno caldo a biscottare per alcuni minuti. Fateli raffreddare e riponeteli in una biscottiera a chiusura ermetica. Serviteli accompagnandoli con vinsanto.