Cantucci

Fare una fontanella con farina e zucchero, nel mezzo sbattere le uova, aggiungere la scorza del limone, la vanillina, il sale, pochissimo, i semi di anice e il lievito.

Amalgamare bene il tutto, se c'è bisogno aggiungere un po' di farina. Deve risultare morbido ma non appiccicoso. Aggiungere le mandorle, cercando di distribuirle in modo omogeneo, tagliare a tocchetti e fare dei rotoli.

Stenderli su una teglia con carta da forno, abbastanza distanziati, metterli in forno preriscaldato a 180 gradi per una mezz'oretta, più o meno, dipende dal forno, il mio ventilato ci mette anche meno, quando sono belli dorati tirarli fuori e tagliarli a caldo in tocchetti di 2 o 3 cm, a piacere, cercando di non farli rompere e poi rimetterli in forno ancora per 2 minuti.

PS: ho fotografato solo una teglia, ne vengono fuori quasi due kg, quando sono freddi io li metto in una biscottiera di alluminio foderata di carta forno, ma si conservano molto bene anche nei sacchetti del freezer.

Carla Di Cataldo

Read More