



Cantucci con uvetta sultanina



Metti a bagno l'uvetta nel Rum. Rivesti una placca con carta forno. In una ciotola mischia la farina, lo zucchero, il lievito, la vanillina, aggiungi 3 uova e amalgama bene. Poni l'impasto su un tagliere e incorpora, man mano, l'uvetta strizzata.



Forma 3 salsicciotti uguali e spennellali con l'uovo sbattuto. Metti i 3 impasti (distanziati tra loro) sulla placca e fai cuocere in forno caldo 200 gr. per circa 15-20 minuti.



Taglia i panetti (ancora caldi) in diagonale, posizionali con la parte bianca rivolta verso l'alto e cuoci in forno 140 gr. per 20-25 minuti. Lascia raffreddare e servi i Cantucci in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---