

# Cantucci

## Ingrédients

- 275g di farina T45
- 140g di zucchero semolato
- 20g di miele
- 180g di mandorle
- 25g di burro morbido
- 2 uova
- 7g di lievito
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia
- 1 cucchiaino di amaretto
- 1 pizzico di sale

## Préparation

1. Una ricetta semplice di biscotti per la merenda e/o il dessert, vi interessa?
2. Ecco i croccanti alle mandorle tra i più classici, leggermente aromatizzati al limone e, naturalmente, ben farciti di mandorle.
3. Potete realizzare la vostra versione sostituendo le scorze di limone con quelle di arancia, l'amaretto con un altro liquore, o anche le nocciole con un altro frutto secco.
4. A voi il gioco!
5. Attrezzatura: Teglia perforata Ingredienti: Ho utilizzato le mandorle Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Tempo di preparazione: 20 minuti + 30 minuti di riposo + 35 minuti di cottura Per una cinquantina di biscotti:  
Ingredienti: di farina T45 di zucchero semolato di miele di mandorle di burro morbido 2 uova di lievito Le scorze di un limone 1 cucchiaino di aroma di vaniglia 1 cucchiaino di amaretto 1 pizzico di sale Ricetta: Mescolate il burro con il miele, l'aroma di vaniglia, l'amaretto, il sale, le scorze di limone e le uova.
7. Aggiungete la farina e il lievito, poi le mandorle intere.
8. Mettete l'impasto per almeno 30 minuti in frigorifero, poi dividetelo in tre parti uguali e formate dei cilindri di circa 3 cm di diametro.
9. Posizionateli su una teglia coperta con carta da forno distanziandoli (gonfieranno in cottura).
10. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti di cottura.
11. All'uscita dal forno, tagliateli immediatamente a fette di 1 a 1,5 cm di larghezza e mettete i biscotti su una teglia.
12. Infornate nuovamente per 10 minuti, poi metteteli su una griglia a raffreddare e infine godetevi!