

heute gibt es...

Cantuccini



Ingredienti(50-60 pezzi)

- 250g Zucker
- 4 uova
- farina 400g + qualcosa per il piano di lavoro
- 1 livello polvere cucchiaino di lievito (7,5 g)
- 1 pizzico di sale
- la buccia grattugiata di un bio-Orangev
- 150g di mandorle

Preparazione:

1. battere zucchero e 3 uova per qualche minuto.
2. Farina, il lievito, il sale e la scorza di arancia e impastare per formare un impasto. Questo sarà appiccicoso alla fine, ma che è del tutto normale.
3. molto tritare grossolanamente circa un terzo di mandorle, aggiungere questo e insieme con il resto della pasta in impasto.
4. Riscaldare il forno a 200 ° C (calore superiore e inferiore).
5. Tagliare la pasta in tre parti uguali. Ora formare ogni pezzo su una superficie ben infarinato in un lungo rotolo con circa 4 cm di diametro. Le forme saranno più facili per voi qui, se le mani sono eingemehlt.
6. distribuire i tre rulli su una teglia foderata, spennellare con un uovo sbattuto e precottura per 20 minuti in forno.
7. Dopo il tempo di cottura, i rulli raffreddare la teglia e poi tagliati con una lama seghettata obliquamente in fette spesse 1 cm. Impostare il forno, nel frattempo, a 180 ° C (forno convenzionale).
8. Il Cantuccini sono stati progettati con il taglio laterale fino allo stesso teglia e tostato per 10 minuti.
Lasciare raffreddare poi e conservati in lattine.