

Agriturismo
PODERE SANTA RITA
CANTUCCI DI PRATO vegetariano vegano no glutine

Numero Persone



testo

Difficoltà



testo

in scala da 1 (facile)
a 4 (difficile)Tempo
di Preparazione

testo

Tempo
di Cottura

testo

ingredienti e dosi

- 6 uova
- 450 gr di zucchero
- 500 gr di farina
- 30 gr di burro
- 1 bustina di lievito
- 150 gr di mandorle

preparazione

Amalgamiamo benissimo lo zucchero a cinque uova intere ed un tuorlo (questo primo passaggio è fondamentale, perchè se non giriamo bene rischiamo che i biscotti vengano schiacciati), quindi aggiungiamo la farina, il burro fuso e la bustina di lievito. Foderiamo una leccarda con carta da forno e dividiamo l'impasto in filoni lunghi e stretti, distanziandoli un po' gli uni dagli altri per evitare che lievitando in cottura si attacchino. Cuociamo a 180°-200° per 15-20 minuti. Togliamo la leccarda dal forno e lasciamo intiepidire per due minuti i filoni, quindi tagliamoli con un coltello trasversalmente, in modo da ottenere i singoli biscotti. Non aspettiamo troppo dopo averli tolti dal forno perchè altrimenti si romperanno. A questo punto i nostri cantuccini sono pronti per essere serviti con Vin Santo!

Nome Azienda

AGRITURISMO Podere Santa Rita

Località

Pistoia

Agrichef

Elena Baldi

E-mail

info@agriturismobaldi.com

Tel.

339 4808886

