

Alla scoperta dei CROCCANTI, TOZZETTI o CANTUCCI di Letizia



- Preparazione: 25 min
- Cottura: 35 a 40 min

Ingredienti :

Zucchero semolato 250 gr	Mandorle non spellate 200 gr
Zucchero vanigliato una bustina	Farina 00 500 gr
Sale 1 pizzico	Uova medie 3 intere
Lievito chimico in polvere una bustina	Vaniglia liquida 1 cucchiaino
Burro fuso 150 g	

Preparazione

Ponete le 3 uova intere nella planetaria (o in una ciotola) e aggiungete il pizzico di sale, lo zucchero semolato e lo quello vanigliato.



Montate molto bene fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.



Aggiungete ora il burro fuso e tiepido e mescolate.



Incorporate la farina setacciata con il lievito e amalgamate bene tutti gli ingredienti.



Una volta ottenuto un composto bricioloso e morbido, aggiungete le mandorle, trasferite il composto su una spianatoia infarinata e compattatelo a mano per ottenere una palla uniforme.



Suddividete questo impasto in due o tre palle della stessa dimensione per poi ricavate due o tre filoncini lunghi all'incirca 30cm.

Trasferite i filoncini su una placca da forno coperta con carta forno,

Fate cuocere per 20 a 25 minuti in forno caldo a 180°.

Uscite i filoncini e fateli raffreddare qualche minuto e procedete a tagliarli in diagonale per ricavare dei biscotti di circa 1-1,5 cm.

Disponete i biscotti ottenuti di nuovo sulla placca e fate "biscottare" in forno a 170° per circa 10-15 minuti.

Togliete i biscotti ottenuti e aspettate che siano ben freddi per gustarli.

Consiglio

I cantucci si conservano a lungo in una scatola di metallo.

Potete mettere al posto delle mandorle delle nocciole oppure delle noci. O anche un misto mandorle+pistacchi+fragole secche.

Provate anche con l'anice e buccia di limone....

