



Cantucci



[Zuccherissimo di Canna Grezzo](#)



Difficoltà media



15 minuti

Ingredienti per Cantucci

- 300 g Farina debole
- 175 g Zuccherissimo di Canna
- 100 g Mandorle non sbucciate
- 40 g Burro
- 110 g Uova (circa 2)
- 1 pizzico Sale
- 1 bacca Vaniglia
- 1 arancia Scorza grattugiata di 1 arancia
- 2 g Carbonato di ammonio (1/2 cucchiaino)

Procedimento



1. Lavorate le uova con lo zucchero fino ad ottenere una spuma chiara, poi aggiungete il sale, la bacca di vaniglia e la scorza d'arancia.



2. Fate fondere il burro a parte in un pentolino e poi aggiungetelo al composto.



3. Poi incorporate la farina, il carbonato di ammonio e infine le mandorle.



4. Su una teglia ricoperta con carta forno, con una sac a poche (usando una bocchetta liscia) formate dei filoncini dal diametro di 3 cm circa. Cuocete in forno caldo a 180°C per circa 25 minuti.



5. Tagliate i filoncini ancora caldi diagonalmente, formando i classici cantucci e fateli asciugare in forno a 150°C per 10 minuti.