

# Cantucci

Zuccherissimo di Canna

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.

**Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola**
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

**Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola**
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED