



CANTUCCI O BISCOTTI DI PRATO

Ingredienti

90 gr di burro
175 gr zucchero semolato
100 gr uova intere
1 gr sale
1 bacca di vaniglia
2 gr noce moscata
3 gr lievito chimico
250 gr di farina Molino Casillo
250 gr di mandorle con buccia

Procedimento

In una planetaria mescolare il burro morbido, lo zucchero, il sale gli aromi e la noce moscata. Inserire poco alla volta le uova fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete la farina Molino Casillo insieme al lievito. Unire alla fine le mandorle intere precedentemente tostate facendo girare lentamente con la foglia. Formare dei filoncini lunghi circa 40 cm spennellare di uovo infornare a 150° valvola chiusa per circa 30 35 minuti.

Una volta terminata la prima cottura spennellare nuovamente con le uova e

tagliare con la forma classica del cantuccio. Terminare la cottura a 170° per altri 10 min.