



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Cantucci di Prato***



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **placca da forno, coltello, carta forno**

## **Ingredienti**

- 500 g di farina 00
- 250 g di mandorle
- 400 g di zucchero
- 4 uova intere più un tuorlo
- 50 g di burro
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- 1 dl di Vin Santo
- sale

## **Preparazione Cantucci di Prato**

### **Passo 1.**

Tagliate le mandorle a metà nel senso della lunghezza e tostatele in forno a 150°C per 10 minuti.

### **Passo 2.**

Mettete la farina a fontana su una spianatoia, mettete in centro, le 4 uova, la bustina di lievito, lo zucchero e impastate bene, aggiungete Vin Santo e burro fuso e amalgamate fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico.

### **Passo 3.**

A questo punto aggiungete le mandorle (che si saranno raffreddate) e amalgamate.

### **Passo 4.**

Dividete il panetto in 4 e formate dei filoncini di circa 3 cm di larghezza.

### **Passo 5.**

Mettete sulla placca da forno un foglio di carta forno, adagiatevi i panetti e spennellateli col tuorlo d'uovo.

### **Passo 6.**

Cuocete a 180°C per 30 minuti, la superficie deve apparire scura.

### **Passo 7.**

Sfornate e affettate i panetti ancora caldi in obliquo, formando delle fettine da 1,5 cm.

### **Passo 8.**

Rimettete in forno spento ma ancora caldo per 10 minuti.

### **Passo 9.**

Servite i cantucci freddi accompagnati dal Vin Santo.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)