

Cantuccini

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 100 g
- Cukr 100 g
- Sůl 1 špetka
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 250 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Mandle 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Vyšlehejte máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl do hladkého krému. Přidejte vejce a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Přidejte celé mandle. Na válu, lehce poprášeném moukou, vytvořte z těsta 3-4 cm silné válečky a opatrně je položte na plech vyložený pečicím papírem. Trochu zploštěte.

Pečte v troubě při 175°C asi 20 minut. Poté nechte válečky asi 3 minuty zchladnout a nakrájejte je na asi 2 cm široké kousky. Řeznou stranou nahoru je opět dejte na plech a pečte dalších asi 12-15 minut do zlatova.

