

Cantuccini s mandlemi a čokoládou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

- Nasekané mandle 100 g
- Mouka 250 g
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Cukr 200 g
- Muškátový oříšek 1 lžička
- Máslo 25 g
- Vejce 2 ks
- Čokoládové kousky 75 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Nejprve si připravíme mandle. Buď musíme spařit a zbavit slupek anebo už koupíme oloupané, nasekané, pokud ne, tak sami nasekáme. Nebo lze mandle pouze rozdělit na půlky. Na plechu je v troubě při 190 stupních 5 - 10 minut dozlatova opečeme. Pak je dáme zchladit na talířek. Můžete použít i jiné oříšky. Já mám nejraději s mandlemi, dražší varianta mohou být para ořechy.

Mouku smícháme s kypřícím práškem, přidáme cukr, muškátový oříšek (nejlépe čerstvě nastrohaný, ale z dózičky stačí taky, je dost aromatický :), změkklé máslo a vejce. Smícháme buď mašinkou anebo ručně. Nakonec přimícháme mandle a čokoládu. Buď koupíme už slíčky anebo nasekáme čokoládu na vaření. Lze také nahradit rozinkami.

Těsto rozdělíme na čtvrtiny. Ze čtvrtin vytvarujeme hadíky o délce asi 25 cm. Dáme je na pečicí papír na plech a v předehřáté troubě pečeme při 190 stupních na prostřední příčce 18 - 20 min do světlé

zlatavé barvy. Pak cantuccini vyndáme z trouby, necháme krátce ochladnout do vlažna a šikmo nakrájíme na 1/2 cm široké proužky a položíme je opět na pečicí papír takříkajíc na ležato nebo bok, prostě na jednu ze stran. A dále pečeme na 180 stupňů na prostřední příčce 12 - 15 min.