

Dessert

Calories par portion : 480 Kcal
Temps de préparation : 1 h 30 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de farine
- 400g de sucre semoule
- 250g d'amandes entières
- 3 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 1 sachet de levure chimique
- Lait
- Sel

Préparation :

- 1** Mélanger la farine et la levure, ajouter une pincée de sel et former un puits sur le plan de travail.
Verser dans le puits le sucre, les 3 œufs entiers et 1 jaune d'œuf.
Pétrir la pâte en ajoutant, si nécessaire, quelques gouttes de lait.
- 2** Faire revenir les amandes quelques minutes dans une poêle antiadhésive pour les colorer légèrement, puis les ajouter à la pâte. Continuer de pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène mais non collante.
Diviser la pâte en deux morceaux et façonner avec chacun 2 boudins. Etaler le jaune d'œuf restant sur chaque boudin et saupoudrer de sucre semoule.
- 3** Placer les boudins sur une feuille de papier cuisson et mettre à cuire au four à 180°C pendant environ 30-35 minutes (la surface doit être dorée et croustillante). Retirer du four et couper des tranches d'environ 1cm d'épaisseur, les replacer au four quelques minutes pour les faire sécher.

Astuce :

Les Cantuccini se gardent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Crédit : © LUXURY GROUP CORPORATE SRI



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.