

Cantucci

Questi biscotti sono il mio dolce preferito, in assoluto. Il merito è di mia mamma, che mi ha sempre preparato ottimi manicaretti! Ma vediamo un po' di storia: questa ricetta risale al tempo Dei Medici che però hanno ereditato il segreto dai cuochi al seguito di Isabella D'Este, allora, di passaggio per Roma. Così, da Roma i cantucci sono arrivati a Prato, nella regione Toscana e lì hanno trovato la loro "casa".

Ingredienti per ottenere 60-70 biscotti:

- 250 grammi di farina,
- 200 grammi di zucchero,
- 1 pizzico di sale,
- 2 cucchiaini di liquore all'anice,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di lievito per dolci,
- 150 grammi di mandorle



Esecuzione:

In una terrina unite la farina, lo zucchero, il sale, il liquore, le uova e, per ultimo, il lievito per dolci setacciato.

Dopo aver impastato rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto liscio, aggiungete le mandorle.

Formate dei rotoli del diametro di 2 cm circa e metteteli, non troppo vicini, su una teglia coperta con della carta da forno. Fate cuocere per 25-30 minuti nel forno preriscaldato, a 150°C.

A cottura ultimata, tagliate i rotoli ancora caldi, leggermente di sbieco, in fette spesse 1,5 cm circa. Mettete i cantucci, dal lato tagliato, sulla lastra del forno foderata con carta da forno e fateli cuocere ancora per 5 minuti a 150° C. Dopo 5 minuti togliete la teglia dal forno, girate i cantucci sull'altro lato e terminate la cottura per altri 5 minuti.

I cantucci sono pronti per essere gustati da soli oppure insieme al vin santo, un vino liquoroso, come vuole la tradizione! :) buon appetito!

