

Cantucci



✂ Pour 40 biscuits ⌚ Temps de préparation : 30 min 🏠 Temps de cuisson : 25 min

Ingédients

- Biscuits
 - 2 oeufs
 - 1 tasse (250 ml) sucre
 - 1 zeste citron
 - 2 ½ tasses (625 ml) farine à gâteau
 - 1 pincée sel
 - ¼ tasse (180 ml) amandes entières
 - Limoncello* ou vin doux (au goût)
-
- Garniture
 - 1 jaune d'oeuf
 - 1 c. table (15 ml) lait
 - sucre glacé (au goût)

Préparation

- 1 Dans un grand bol, battre les oeufs et le sucre à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporer le zeste de citron, la farine, le sel ainsi que les amandes. Ajouter un peu de Limoncello ou de vin doux.
- 2 Diviser la pâte en quatre parties et former chacune en une petite baguette.
- 3 Mettre les baguettes sur une plaque à biscuit et cuire 15 min au four à 400°F (200°C).
- 4 Couper les baguettes chaudes en rondelles de 3 cm d'épaisseur et les remettre sur la plaque.
- 5 Battre l'oeuf pour la garniture avec le lait et enduire chaque biscuit de ce mélange.
- 6 Poursuivre la cuisson pendant 10 min - les biscuits doivent être dorés et croquants.
- 7 Les enduire avec le reste du mélange du jaune d'oeuf une fois de plus, les retirer du four et laisser refroidir.
- 8 Saupoudrer de sucre glacé.



Conseil

Les Toscans les trempent dans un vin blanc liquoreux et sucré mais vous pouvez les tremper aussi bien dans du lait, du café ou du chocolat.



Les Cantucci redoutables pour la ligne mais tellement bons!



Recette de l'Explorateur Maximilien Dauber
À table avec Les Grands Explorateurs Tome 1
Edition ULYSSE