

RECETTE REGIONALE de Toscane Cantucci de Prato - Cantucci di Prato

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de farine blanche 00, 1 kg de sucre semoule, 250 g d'amandes décortiquées, 3 g de bicarbonate, 8 oeufs, un peu de beurre, farine, sel

Ustensiles: plaque allant au four, couteau



Préparation:

Sur la table ou la planche à pâtisserie, versez la farine en fontaine, mettez au centre les oeufs, le sucre, le bicarbonate et une pincée de sel.

Travaillez un peu, ajoutez les amandes hachées grossièrement. Travaillez bien la pâte et formez des petites baguettes.

Beurrez et farinez la plaque allant au four, disposez les baguettes ainsi préparées. Mettez la plaque au four à température moyenne (150° C), puis retirez-les à mi cuisson (7-8 minutes).

Coupez les baguettes en tranches diagonales (comme pour le pain), d'un centimètre d'épaisseur. Remettez-les au four et terminez la cuisson (elles doivent être bien grillées).