

Cantucci

ricetta

farina kg 1,000

mandorle kg 1,000

zucchero kg 0,500

uova n° 10

lievito gr 10

procedimento

impastare la farina lo zucchero,le uova, le mandorle per circa 10 minuti

una volta impastato fare dei salamini da 20 cm , mettere in telia e infornare a 200 g°

per circa 40 minuti. Dopo sfornati far raffreddare e tagliare a fettine da 1 cm

sistamarli in telia come nella foto e tostarli a piacere.