

Cantucci alla Parodi



Pasticciamocongiusy □ BISCOTTI ALLE MANDORLE □

*Ottimi per un dopo cena con caffè e perchè
no, anche con vin santo o malvasia.*

★ INGREDIENTI ★

1. 250 gr. di farina
2. 250 gr. di zucchero
3. 50 gr. burro
4. 2 uova
5. 100 gr. di mandorle pelate
6. 1 vanilina
7. un pizzico di sale
8. zucchero a velo q.b.

★ PROCEDIMENTO ★

- In una terrina mischia zucchero, uova, burro, mandorle, farina, vanillina e il sale.
- Fai dei rotoli schiacciandoli un pò dando la forma di un filone di pane (aiutati con un pò di farina se l'impasto risultasse un pò appiccicoso).
- Fai riposare in frigo per mezz'ora
- Adagia i rotoli ben distanziati su una teglia ricoperta di carta da forno.
- metti in forno a 180° per 20 minuti circa.
- togli dal forno e mentre sono ancora caldi tagliali dando loro la tipica forma obliqua dei cantucci
- Ripassa nella parte alta del forno altri 5/10 minuti per abbrustolirli bene e renderli croccanti.

Spolvera con zucchero a velo...e buona serata!