



Cantucci ou Biscotti di Prato

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

280 g de farine

200 g de sucre

200 g d'amandes entières

3 œufs

1 bonne cuil à café de levure chimique

1 citron ou 1 orange (zeste)

2 gouttes d'amande amère

1 pincée de sel

Préchauffer votre four à 230 °C.

Tamisez la farine avec la levure.

Dans la cuve de votre robot ou dans un saladier, fouettez les 2 œufs entiers et un jaune avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient clairs et mousseux.

Incorporez le zeste d'agrumes, l'amande amère, le sel puis la farine. Mélanger délicatement par mouvements circulaires puis ajouter les amandes et mélanger à nouveau délicatement en soulevant la préparation.

Le tout doit rester encore mousseux.

Tapissez une plaque de papier cuisson et saupoudrez très légèrement de farine.

Séparer la pâte en deux, et former une sorte de saucisson plat de 8 cm de largeur.

Procéder de même avec le reste de pâte.

Si elle est vraiment trop molle et collante, ajouter un peu de farine. Badigeonnez la surface avec le blanc d'œuf légèrement battu (juste un peu mousseux).

Enfournez à 180 °C, cuire 20 min.

Il doit se former une croûte dorée, mais le gâteau doit être encore un peu mou à cœur.

Sortir, laisser refroidir 5 min, puis couper des tranches de 1 à 2 cm de largeur.

Poser les biscuits sur la plaque, côté ouvert vers le haut et enfourner à nouveau 10 min env.

Ils doivent colorer et un peu sécher (mais pas trop).

Laissez refroidir puis stocker dans une boîte hermétique.