

CANNAMELA

Cantucci ai semi di finocchio



Ingredienti

- 320g zucchero
- 2 uova
- 70g tuorli
- 400g farina
- 200g mandorle non sbucciate
- 3 cucchiaini cucchiaino semi di finocchio
CANNAMELA
- 1 cucchiaino lievito
- 1 pizzico sale
- 30g zucchero per spolverare



Porzioni
8 persone



Portata
Dolce



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
533*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 In una ciotola lavorate le uova e i tuorli con lo zucchero.
- 2 Setacciate sull'impasto la farina con il lievito e il pizzico di sale.
- 3 Alla massa aggiungete i semi di finocchio Serie Oro CANNAMELA.
- 4 Mescolate bene prima di completare con le mandorle tritate grosse.
- 5 Con le mani infarinate formate dei filoncini larghi circa 4 cm, pennellateli con acqua e spolverizzateli con lo zucchero semolato.
- 6 Poneteli su una placca ricoperta con carta da forno e cuoceteli a 200° per 20 minuti.
- 7 Sfornate e tagliate i filoncini ancora caldissimi in diagonale.
- 8 Rimettete i biscotti a tostare in forno a 170° per 5/7 minuti, fino a che non saranno dorati e croccanti.
- 9 Sfornateli e lasciateli raffreddare completamente sulla gratella.
- 10 I cantucci si conservano chiusi in scatole di latta.