

## Cantucci toscans: croquants aux amandes (Desserts)



### Préparation

Battre les œufs et le sucre, puis ajouter la farine et la levure. Hacher grossièrement les amandes, puis façonner le mélange à la main pour lui donner la forme d'un pain. Faire cuire au four pendant 30 min à 110°C. Une fois cuit, couper en tranches. Faire cuire à nouveau pendant 7 minutes à 90°C. Servir froid.

### Conseils

La longueur des cantucci peut varier, même s'ils font habituellement moins de 10 cm. Mettez-les dans une boîte pour pouvoir les conserver plus longtemps.

### Anecdotes

Le terme 'cantucci' vient du latin 'cantellus' qui signifie morceau ou tranche de pain. Au XVIIe siècle, la célèbre 'Accademia della Crusca' une institution très ancienne engagée dans l'étude et la préservation de la langue italienne, définit déjà ces biscuits ainsi: "biscuits en tranches à base de farine, de sucre et de blanc d'oeuf".

### Information

**Préparation** 60 minutes

**Temps total** 44 minutes

**Pour X** Pour 4 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Oeufs** 1 unité

**Farine** 100 grammes

**Sucre** 100 grammes

**Amandes** 100 grammes

**Levure** (une cuillère à café de levure)