

Le ricette di Mamma Rosa

Cantuccini di Prato

Tempo di cottura : 50 minuti

Ingredienti:

- 500 gr. di farina tipo "00"
- 5 uova
- 500gr. di zucchero semolato
- 300 gr. di mandorle non sbucciate
- 1 cucchiaino di lievito per dolci o bicarbonato di sodio
- 1 presa di sale
- 1 bustina piccola di zafferano
- 1 goccio di Vin Santo

Preparate su una spianatoia una fontana di farina al centro della quale metterete lo zucchero, lo zafferano, 2 uova intere e 2 tuorli ed infine la presa di sale. Lavorate un poco l'impasto fino a renderlo omogeneo, aggiungete a questo punto le mandorle che avrete fatto tostare leggermente in una padella antiaderente.

Continuate ad impastare ed aggiungete, per facilitarvi, un gocciolino di vinsanto, lavorate l'impasto avendo cura di infarinarvi le mani per non farvi appiccicare la pasta alle dita. Imburrate ed infarinate una placca da forno e preparate tanti piccoli filoncini di pasta, larghi 6 cm e alti almeno 1 cm, poneteli ad una certa distanza l'uno dall'altro poiché potrebbero unirsi gonfiandosi durante la cottura.

Portate il forno ad una temperatura di 180° e, dopo aver spennellato con un tuorlo sbattuto la superficie esterna di ognuno, fateli cuocere per 30 minuti. Appena cotti provvedete a tagliarli dando un'inclinazione di 1 cm per ottenere la classica forma.

Vi consigliamo di consumarli con il tipico Vin Santo oppure con dell'Aleatico.