



Cantucci

Biscotto tipico toscano che Galileo amava gustare, come da tradizione, inzuppato in un bicchierino di vin santo

Tempi

10 minuti di preparazione

40 minuti di cottura

Dosi per 40 pezzi

Ingredienti

3 uova

200 g zucchero

100 g burro morbido

200 g di mandorle sgusciate non pelate

500 g farina bianca

Scorza di limone

1 bustina di lievito

Preparazione

1 - Mettete la farina sul tavolo e fate la fontana; al centro inserite le uova, lo zucchero, il burro, la scorza di limone e il lievito.

2 - Lavorate velocemente l'impasto e poi aggiungete le mandorle leggermente tostate e freddate. Continuate a impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo ed elastico.

3 - Preparate dei filoncini allungati larghi 5 centimetri e alti circa 2 centimetri. Metteteli ben distanziati in una teglia da forno imburrata e infarinata

4 - Infornate a 180° per 30 minuti poi togliete i filoncini ancora caldi e con un coltello tagliateli di traverso in modo da ottenere i tipici biscottini.

5 - Sistemare i cantucci così preparati nella teglia e infornarli per altri 10 minuti in modo da farli "biscottare"

I cantucci originali nascono dalla consuetudine delle famiglie contadine di mangiare la "parte rimanente", quella di scarto del filoncino dolce che i panettieri preparavano per le persone più benestanti. Questa parte è detta "cantuccio" o "canto", "che sta all'angolo".

