



CANTUCCI SENZA GLUTINE

Ingredienti per 4 persone

- g 350 Preparato **Senza Glutine Speciale per Torte & Biscotti**
- g 50 amido di mais consentito
- g 165 uova intere
- g 80 tuorli d'uovo
- g 125 zucchero semolato
- g 16 lievito per dolci
- g 60 mandorle con la buccia
- g 40 pinoli
- n 1 buccia grattugiata di un limone
- n 1 bacca di vaniglia

Miscelate in una terrina il preparato, l'amido, lo zucchero, gli aromi, il sale e il lievito, aggiungete le uova e i tuorli e impastate energicamente. Unite quindi la scorza del limone, la polpa della bacca di vaniglia e mescolate, poi aggiungete le mandorle, i pinoli e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo.

Formate con l'impasto una palla, poi dividetela in filoncini lunghi come la teglia e adagiateli nella teglia di cottura;

Cuocete nel forno caldo a 175 °C per circa 35 minuti.

Al termine, sfornate i cantuccini e fateli raffreddare per 5 minuti, poi tagliateli con un coltello in obliquo, per ottenere dei biscotti larghi 1-2 cm.

Disponeteli nuovamente in teglia e cuoceteli nel forno caldo a 150 °C per circa 10 minuti, fino a quando risulteranno ben croccanti.

Sfornate e servite.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

