



LES CANTUCCI DE LAURENCE

Ingédients

110 g farine
75 g sucre blanc
1 œuf
100 g amandes grillées pendant
5 min. au four à 200°
1 cc miel
1 zeste de citron râpé
1 pincée de poudre à lever
1 pincée de sel

Mélanger la farine, poudre à lever, sucre, sel et les amandes coupées en 2. Dans un autre bol, mélanger l'œuf, le miel et zeste de citron. Unir les 2 contenus. Mélanger avec vos mains et former une boule. Couvrir d'un linge propre et laisser reposer 30 mn. Former 2 ou 3 pâtons d'une largeur de 6-7 cm. Mettre les pâtons environ 5 mn au frigo. Déposer les pâtons sur la plaque recouverte d'un papier sulfurisé.

Préparation

Cuisson

20 min. à 200°

Le secret de Laurence

Laisser refroidir les pâtons hors du four. Une fois tièdes, couper des tranches obliques d'un cm de largeur. Déposer les tranches dans le four sans le rallumer (sauf si entretemps il a complètement refroidi).

Laisser sécher les cantucci 8 à 10 mn. Ils doivent être croquants !