

Cantucci con farina INFIBRA +

Ingredienti

500 g	Farina INFIBRA +
400 g	Zucchero
60 g	Acqua
250 g	Mandorle non pelate
4	Uova intere
100 g	Uvetta
1 bustina di lievito per dolci (16 g)	

Inserire nell'impastatrice (oppure procedere a mano) tutti gli ingredienti e far impastare per qualche minuto. Nel caso in cui l'impasto non riesca ad aggregarsi a dovere aggiungere, molto lentamente, un po' di acqua.

Formatura e cottura:

Preparare dei filoncini di circa 2 cm, cuocere in teglia in forno caldo a 180° per 30 minuti.

Una volta sfornati i filoncini, appoggiarli ancora caldi sul tavolo da lavoro e tagliarli rapidamente con una coltellina in obliquo, in modo da ottenere la classica forma dei cantucci.

Infine, riporre i cantucci tagliati sulle teglie e ripassarli in forno per altri 5-10 minuti rigirandoli. Togliere dal forno e lasciare raffreddare.