

Cantuccini



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Noël est une excellente période pour tester des recettes de petits gâteaux. En voici une qui est italienne, celle des cantuccini.

Ingrédients

- 400 g de farine
- 0,5 paquet de levure chimique
- 250 g de sucre
- 4 oeufs
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 200 g d'amandes mondées
- 1 cc de graines d'anis
- 1 d'orange non traitée - zeste et jus

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Griller les amandes à la poêle et les hacher grossièrement. Mélanger les ingrédients secs : farine, sel, levure, sucre vanillé, sucre, anis et amandes. Rajouter les zestes d'orange ainsi qu'un demi verre de jus d'orange, quatre blancs d'œufs et trois jaunes.
- 2 Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Humidifier vos mains pour éviter que la pâte ne colle et former des rouleaux de pâte un peu aplatis d'environ 6 cm de diamètre. Les disposer sur un tapis de silicone posé sur une plaque à pâtisserie (ou à défaut, sur la plaque à pâtisserie graissée).
- 3 Les dorer au pinceau avec jaune d'œuf restant. Faire cuire pendant environ 15 minutes : les rouleaux doivent avoir légèrement doré.
- 4 A ce moment, les badigeonner avec ce qui reste du jus d'orange et les découper en tranches. Remettre au four pour environ 10 à 15 minutes en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce que les biscuits soient bien croustillants.

Proposé par

campaspe

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

