



© Ferrero, 2017

CANTUCCI ALLE MANDORLE CON NUTELLA®

Cookie e biscotti | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI

👩🍳👨🍳👩🍳 | 20 minutes 🕒 | 📖📖📖

Dosi per: 12 porzioni

Porzione: 1 cantuccio alle mandorle

INGREDIENTI

- 170 g di Nutella®
- 12 cantucci alle mandorle, 200 g l'uno

INGREDIENTI PER 50 CANTUCCI ALLE MANDORLE

- Burro 90 gr
- Zucchero semolato 175 gr
- Uova 100 gr
- Sale 1 gr
- Vaniglia 0,25 gr
- Farina 250 gr
- Lievito chimico 2,5 gr
- Mandorle tostate 125 gr

PREPARAZIONE

Prepara i cantucci alle mandorle seguendo la tua ricetta preferita, poi lasciali raffreddare a temperatura ambiente.

Metti i cantucci alle mandorle sulla carta da forno, con il loro lato migliore rivolto verso l'alto.

Crea una decorazione grafica sui cantucci con Nutella®.

PREPARAZIONE DEI CANTUCCI

Miscelare lo zucchero, le uova ed il sale, a parte miscelare la farina, il lievito e la vaniglia, unire le due masse aggiungendo il burro, impastare ed infine aggiungere le mandorle.

Una volta pronto l'impasto lasciare riposare per 1\2 h, ricavare dei filoncini e riporli su una teglia ricoperta da carta da forno, spennellare con l'uovo e cuocere in forno statico alla temperatura di 200° per circa 20'.

Lasciare intiepidire e procedere al taglio utilizzando un coltello seghettato, creando dei cantucci di circa 1,2 cm di spessore.

Disponeteli sulla teglia e procedere alla tostatura ad una temperatura di 160° per circa 15'.

Lasciateli raffreddare e consumate a piacere.