

CANTUCCI

125 g badema
250 g brašna
1 vanilin šećer
1 žličica praška za pecivo
Prstohvat soli
2 jaja

Bademe stavite u lonac sa vrućom vodom i zakuhajte. Na situ ih polijte hladnom vodom, skinite kožicu i raširite ih na kuhinjskoj krpi. Ostavite najmanje 1 sat da se suše, a zatim ih velikim nožem grubo nasjeckajte. U zdjeli pomiješajte brašno sa šećerom, vanilin šećerom i praškom za pecivo. Dodajte sol, jaja i bademe te sve dobro umijesite. Pobrašnjenim rukama od tijesta oblikujte više valjak promjera oko 3 cm. Pećnicu zagrijte na 175 °C. Lim obložite papirom za pečenje. Valjke položite na lim i stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite otprilike 12 minuta da ostane svjetlo. Lim izvadite iz pećnice pa valjke ukoso narežite na šnitice debljine oko 1 cm. Ponovno ih složite na lim i sušite još 10 minuta. Izvadite i ostavite da se ohlade. U hermetički zatvorenoj posudi se odlično skladište i ostaju hrskavi.