



przepisy.pl

Cantucci z migdałami - bez tłuszczu

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- sól
- cukier - 1 szklanka
- jajka - 4 sztuki
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- migdały - 75 gramów
- aromat waniliowy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Migdały pokrój na pół, praż na suchej patelni. Odstaw.
2. Mąkę wymieszaj z cukrem, solą i proszkiem do pieczenia. Jajka rozbij widelcem w miseczce, dodaj aromat waniliowy i połącz z suchymi składnikami.
3. Dokładnie wymieszaj, następnie ręką wyrób ciasto na stole. Zostaw na 2 minuty. Wałkuj po czym wbijaj migdały w ciasto. Zagnieć.
4. Podziel całość na 2 lub 3 części - i formujemy wałeczki. Kładź na blaszce, posmaruj ją jajkiem i włóż do nagrzanego piekarnika. Piecz 25 minut w 175 stopniach na lekko złoty kolor.
5. Wyjmij. Poczekaż aż lekko się ochłódzą, pokrój na kawałki. Rozłóż na blaszce i ponownie włóż do pieca - na 15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl