

CANTUCCI

-hårde mandelkager fra Toscana
der gerne må dyppes i en kraftig
dessertvin

250 g hvedemel
1 tsk bagepulver
250 g sukker
3 æg
1 vanille stang/ 1 tsk vanillesukker
125 g hakkede mandler
50 g syltet appelsinskal
reven skal af en usprøjtet appelsin

Ælt mel, bagepulver, sukker, reven appelsinskal, vanille og æg sammen til en klistret dej.

Ælt mandlerne og den syltede appelsinskal godt ind i dejen

Tryk dejen ud i 3 stænger på ca 35 cm længde og 10 cm bredde og med en højde på ca 1,5 cm.

Bag stængerne i en forvarmet ovn i 20 min ved 200° C.

Tag stængerne ud og afkøl let inden du skærer dem i skrå skiver på ca 2 cm tykkelse.

Placer skiverne med skærefladen opad på bagepladen.
Lad dem bage et kvarter mere ved 150 ° – til de er gyldne.
Vend dem evt når halvdelen af tiden er gået.

Kan opbevares utrolig længe i tætsluttet kagedåse.