

Cantucci

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 cuillères à soupe café instantané
2 cuillères à soupe d'eau bouillante
300 grammes de farine
2 cuillerées à thé de poudre à lever
100 grammes de beurre non salé (mou)
150 grammes de sucre
2 œufs
100 grammes d'amandes (grossièrement hachées)
35 grammes de poudre d’amandes
1 liqueur d’amande (amaretto)

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C. Recouvrez une plaque de cuisson de papier cuisson.**
2. **Dissolvez le café dans l’eau chaude et réservez.**
3. **Mélangez la farine et la levure chimique. Fouettez le beurre et le sucre jusqu’à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez les œufs un à un et mélangez jusqu’à obtention d’une préparation lisse.**
4. **Incorporez les amandes, la poudre d’amandes, le mélange au café et la liqueur d’amande. Ajoutez les ingrédients secs et pétrissez jusqu’à obtenir une pâte souple. Ajoutez éventuellement un peu de farine si nécessaire.**
5. **Formez 2 longs boudins d’environ 25 sur 5 cm et déposez-les sur la plaque.**
6. **Faites cuire pendant environ 25 minutes. Sortez du four et laissez reposer 5 minutes.**

7. **Déposez les boudins sur une planche et coupez-les en tranches diagonales d’environ 2 cm d’épaisseur. Replacez les tranches sur la plaque et poursuivez la cuisson pendant 12 à 15 minutes, en les retournant à mi-cuisson.**

8. **Laissez refroidir sur une grille.**