



Cantucci



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 eetlepels oploskoffie
2 eetlepels heet water
300 gram bloem
2 theelepels bakpoeder
100 gram ongezouten boter (zacht)
150 gram suiker
2 eieren
100 gram amandelen (grof gehakt)
35 gram amandelmeel
1 amandellikeur (amaretto)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2.** Los de koffie op in het hete water. Zet apart.
- 3.** Meng de bloem en het bakpoeder. Mix de boter en de suiker romig. Voeg de eieren één voor één toe en mix tot een glad mengsel.
- 4.** Spatel de amandelen, het amandelmeel, het koffiemengsel en de amandellikeur eronder. Voeg de droge ingrediënten toe en kneed tot een soepel deeg. Voeg eventueel wat extra bloem toe.
- 5.** Maak 2 lange rolletjes van het deeg van ongeveer 25 bij 5 cm en leg ze op de bakplaat.
- 6.** Bak de rolletjes ongeveer 25 minuten. Haal ze uit de oven en laat ze 5 minuten rusten.
- 7.** Leg de rollen op een snijplank en snij ze diagonaal in plakjes van 2 cm dik. Leg de plakjes op de bakplaat en bak de cantucci nog eens 12 à 15 minuten. Keer ze halverwege om.
- 8.** Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.