

## Cantucci maison

250 g de sucre  
250 g de farine  
100 g d'amandes  
deux œufs  
un zeste d'orange  
un sachet de levure chimique

Sur le plan de travail, versez la farine en fontaine, creusez un puits dans lequel vous disposez les œufs battus en omelette, la levure, le sucre et une pincée de sel. Pétrissez bien l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte lisse, un peu collante. Incorporez les amandes et façonnez quatre petits boudins de pâte. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant car les gâteaux vont gonfler à la cuisson. Enfourez une quinzaine de minutes à 180°C, retirez du four, laissez tiédir et découpez des tranches de gâteaux, larges comme un doigt. Remettez les gâteaux au four pour une quinzaine de minutes, les cantucci seront dorés à souhait. Réservez-les dans une boîte hermétique et proposez ces biscuits secs aux amandes avec une salade de fruits, le café ou à tremper dans le Vino Santo.

