

Cantuccini - tvrdi kolač sa bademima



- 150 g badema, bajama
- 350 g glatkog brašna
- 180 g šećera
- 1 MŽ praška za pecivo
- 2 vrećice vanil šećera
- 1/2 MŽ soli (3g)
- 60 g maslaca
- 0,3 dl amareta ili ruma
- 1 VŽ (10g) limunove korice
- 2 jaja

Cantuccini su talijanski suhi kolači na bazi badema.

U nekim receptima za cantuccini se spominje da se kožica od badema guli, te da se u tijesto dodaje par kapi ulja od gorkog badema.

Kožica badema je gorkasta i ja je ostavljam, pa za cantuccine ne koristim gorko ulje od badema.

Mislim da jedna radnja poništava drugu. Prvo odstraniti gorku kožicu sa badema, pa onda dodati gorko ulje.

Polovicu badema grubo nasjecite, a polovicu ostavite cijele.

Za tijesto za cantuccine prvo promješajte brašno, sol, vanil i obični šećer sa koricom od limuna. U sredini napravite udubinu pa dodajte rastopljeni maslac, jaja i rum odnosno amareto.

Ja amaretto stavljam u amarettine u cantuccine stavim ruma. Stavite li umjesto korice limuna, koricu narače dobit će te Cantuccini all'Arancia

Umješajte tijesto za cantuccine, tijesto bude jako ljepljivo. Ja mješam mikserom, tko ima mjesta i volje može i na dasci.



U već umješano tijesto dodajte drobljene i cijele bademe.

Mješajte toliko da se bademi ravnomjerno rasporede.

Gotovo tijesto za cantuccine uz pomoć brašna formirajte u kuglu. Pokrijte plastičnom folijom i ostavite barem sat vremena da odstoji u hladnjaku.

Imam osjećaj da tijesto za cantuccine dužim

stajanjem postaje bolje, lakše se valja i manje puca u pečenju.



Ugrijte pečnicu na 200°C. Tijesto za cantuccine podijelite na 2 dijela i svaki dio razvaljajte na pobrašnjenoj podlozi u 20-tak cm dugačku rolu.

Role tijesta za cantuccine stavite jedne pored druge na papir za pečenje na pleh, te ih pritisnite dlanom i formirajte rukama da budu malo plosnate i ravnih linija, visine cca. 5cm.

Cantuccini se peku prvo odprilike 25-30 minuta (moraju na dodir biti tvrdi), potom ih izvadite van i pustite 20-tak minuta da se ohlade.

[Savijet] Cantuccini se lakše sijeku nego režu. Zato ih nemojte pokušavati rezati sa nožem za kruh, jer će se zbog badema u sebi mrviti. Najbolje sijecite nožem kao ovaj na slici (chef nož). **[/Savijet]**

Ohlađeni cantuccini se potom koso režu na 1 cm debele šnite, te se ponovno, na 150°C sa zrakom na rešetki, zapeku ili bolje rečeno prosuše. Povremeno ih preokrenite.

Ovo dopekavanje cantuccina se ne može vremenski odrediti, zato ih promatrajte i probajte u intervalima po 10 minuta. Moraju biti tvrdi kao dvopek i zlatno-smeđe boje.

Cantuccini se čuvaju u hermetički zatvorenim posudama, jer inače brzo omekane.



www.moja-kuhinja.com