

CANTUCCI

PREPARACIÓN

5 minutos

COCCIÓN

35 minutos

PARA

60 galletas

INGREDIENTES

500 g harina de repostería

500 g azúcar

4 huevos

200 g almendras

sal

INSTRUCCIONES

- Distribuir las almendras en la bandeja del horno y tostarlas unos minutos, sin que lleguen a quemarse.
 - Mientras las almendras se enfrían un poco, mezclar en un bol la harina con el azúcar, la sal (una pizca) y los huevos. Se puede amasar a mano, aunque es una masa muy pegajosa por el azúcar: si tienes una amasadora mejor (y si no, paciencia: de vez en cuando límpiate las manos lo mejor que puedas y sigue).
 - Incorporar las almendras y seguir amasando. Queremos llegar a obtener una masa bastante lisa y homogénea.
 - Dividir la masa en 4 trozos -cada uno pesará aproximadamente 350 g.
 - Con cada trozo formar una barrita, no demasiado ancha porque luego en cocción se desparrama un poco.
 - Hornear las barritas a 180°C unos 25 minutos.
 - Sacar la bandeja del horno y cortar las barritas para obtener las galletas. Aunque se recomienda cortar con un corte ligeramente al bies, a mi me gusta cortarlas más rectas.
 - Devolver las galletas a la bandeja y hornear otros 5-10 minutos, hasta que empiecen a tomar color. Se conservan en un recipiente hermético el tiempo que tardes en comerlas.
-