

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.**