

Recette scène Cacao Barry

Cantucci Toscani au chocolat

Ingrédients :

- 600g de sucre
- 8 jaunes d'œufs
- 10g de sel
- 1 goutte d'extrait de vanille
- Zeste d'orange
- 400g d'amandes ou chocolat 70%
- 500g de farine tout usage

Préparation :

1- Séparer les jaunes et le blanc des 8 œufs.

2- Monter ensemble à la mixette les 8 jaunes, les 2 œufs entiers, le sel et le sucre, jusqu'à former un ruban souple.

3- Ajouter la vanille, le zeste d'orange, les amandes ou le chocolat, ainsi que la farine et mélanger le tout à la main.

4- Former des bâtons et les dorer avec un œuf battu (battre un œuf dans un bol et à l'aide d'un pinceau, badigeonner vos bâtons de pâte), saupoudré de sucre semoule, et enfourner à 180C ou 360F pour environ 12 minutes.

5- Laisser refroidir 5 minutes, et trancher les bâtons en tranches de 1cm.

6- Mettre les rondelles à plat sur une plaque de cuisson, et les remettre au four pour 2 minutes.