

Sušenky Cantuccini

Dana Hořčíčková

Ingredience

- vejce — 2
- cukr krupice — 250 g
- 125 g loupaných mandlí
- 125 g neloupaných mandlí
- 125 g lískových oříšků
- mouka hladká — 250 g
- prášek do pečiva — 0,5
- citronová kůra

Postup

Vejce vyšleháme s cukrem a citronovou kůrou, přidáme mandle a ořechy, přidáme a prosátou mouku. Ze směsi vypracujeme těsto, na plechu s pečícím papírem vytvoříme z těsta dva stejné válečky, které potřeme rozšlehaným vejcem pečeme v předehřáté troubě na 180 st. C asi 25 minut. Ještě za tepla krájíme na stejně široké proužky a necháme vystydnout.