

## Cantuccini (oříško-mandlové pečivo)

---

2 vejce  
200 g cukru krupice  
100 g celých loupaných mandlí  
100 g celých neloupaných mandlí  
100 g lískových oříšků  
1/2 prášku do pečiva  
200 g hladké mouky  
citronová kůra

Nejprve si oloupeme mandle, (pokud je neseženeme koupit již oloupané). Doporučuji provést spaření vroucí vodou dvakrát za sebou, (vždy nechat chvilku odmáčet a slít, ) jde to pak snáze. Jedno celé vejce a jeden bílek ušleháme s cukrem do pěny. Přidáme směs jader, promícháme a nakonec vpracujeme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Z těsta vytvarujeme na pečicí papír dvě šišky, potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme při 180 °C asi 30 minut. Krájíme ještě teplé zubatým nožem na asi půlcentimetrové plátky a necháme oschnout. Uložíme do krabic a při mlsání dáваме pozor na zuby. Pokud si netroufáme mlsat tvrdé, namáčíme pečivo do kávy, čaje nebo svařeného vína.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---