

CANTUCCI SALATI ALLE MANDORLE

200 gr farina Sette Effe (vedi sopra)

50 gr farina di ceci

1 cucchiaino (da caffè) di cremor tartaro/bicarbonato/amido

1 cucchiaino (da caffè) di sale fino

1 cucchiaino (da caffè) di spezie (le stesse del pan di spezie – chiodi di garofano, cannella, pepe lungo, noce moscata, cardamomo)

1 uovo

5 cucchiari di olio evo

8 cucchiari di birra

100 gr di mandorle pelate

50 gr di mandorle con la pellicina

Tutti gli ingredienti che ho usato io sono biologici.

Ho sbattuto con una forchetta l'uovo ed ho aggiunto l'olio e la birra.

Ho unito tra loro tutti gli ingredienti secchi e mescolato bene.

Ho unito i secchi con i liquidi mescolando bene e poi unito anche le mandorle, impastando con le mani. La consistenza è morbida ma non appiccicosa.

Ho formato due salsicciotti (più o meno larghi 5 cm e alti 2 cm) e cotto in forno caldo a 175 gradi per mezz'ora.

Li ho tolti, ho aspettato che si intiepidissero e poi li ho tagliati a fettine e rimessi in forno fino a leggera doratura, 15 minuti circa.

Si conservano benissimo in vasi di vetro o scatole di latta.

