

### **CANTUCCI ( in napoletano MURZLLET)**

#### **INGREDIENTI:**

gr.600 di farina 00

gr.200 di zucchero

gr.200 di mandorle sgusciate o nocciole

1 bustina di lievito per dolci

1 bustina di vanillina

Buccia grattugiata di 2 arance non trattate e fresche

2 uova intere + 2 tuorli

gr. 100 di burro

un poco di liquore ( Strega o Limoncello )

Dividere le mandorle a metà.

Mettere al centro della farina tutti gli ingredienti, meno le mandorle.

Impastare e quando il tutto è diventato un panetto iniziare ad assorbire le mandorle un po' per volta in modo che siano ben distribuite nell'impasto.

Coprire la teglia con carta da forno.

Fare dei panetti schiacciati alti un dito , larghi due e lunghi circa un palmo di mano, metterli nella teglia distanziati l'uno dall'altro. Metterli in forno a 200° fino a che risultano dorati. Togliarli dal forno, tagliarli immediatamente prima che induriscano.

Rimetterli in forno per una decina di minuti per la tostatura.

**Cecilia Crispo Salvini**