Italské mandlové sušenky Cantuccini

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

2 ks	vejce
250 g	cukr krupice
1/2 citron	citronová kůra
125 g	loupané mandle
125 g	neloupané mandle
125 g	lískové oříšky
1/2 balení	kypřící prášek do pečiva
250 g	hladká mouka
1 ks	vejce na potření



Postup přípravy

V misce si vyšleháme vejce spolu s cukrem a citrónovou kůrou, poté přidáme mandle (loupané i neloupané), lískové oříšky, kypřicí prášek a prosátou hladkou mouku. Vše dobře smícháme a vypracujeme těsto. Na plechu s pečicím papírem vytvoříme z těsta 2 stejné válečky, které potřeme rozšlehaným vejcem. Takto připravené válečky pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů 25 až 30 minut. Po upečení nakrájíme na stejně široké proužky a necháme vystydnout. Podáváme ke kávě nebo čaji.