

## Cantucci alle mandorle

Dolci sani e light



Scoprite la ricetta dei cantucci rivisitata in una versione più leggera ma sempre buonissima.

Questi cantucci alle [mandorle](#) sono dei **dolci a basso apporto di grassi e zucchero**, facilmente digeribili: così potete gustarne un paio come spuntino serale per "coccolarvi" senza sensi di colpa!

**Difficoltà: normale**

**Costo: basso**

**Preparazione: 15 min. + 35 min. di cottura**

### Ingredienti

(per 20 cantucci circa)

**100 g di farina 00 Despar (foto 1)**

100 g di farina di riso

50 g di mandorle intere

**40 g di zucchero grezzo di canna Despar (foto 2)**

6 cucchiai di vino bianco passito

**1 uovo intero Passo dopo Passo Despar (foto 3)**

mezza bustina di lievito per dolci

2 cucchiai di olio extravergine d'oliva delicato

### Procedimento

1. Riunire in una ciotola le farine, lo zucchero, il lievito e le mandorle.
2. Aggiungere l'uovo, l'olio, il vino bianco passito e impastare il tutto.
3. Su una teglia da forno rivestita di carta forno, formare con il composto un salsicciotto largo 4 cm e alto 2 cm.
4. Infornare a 180°C per 25 minuti circa.
5. Una volta trascorso il tempo di cottura, tagliare delle fettine larghe 1,5 cm e infornare i cantucci per altri 10 minuti.

### i nostri prodotti

