

Cantuccini Toscani alle mandorle: la vera ricetta casalinga

written by Redazione | 14/03/2020



Da soli, con il tè o il caffè ma soprattutto inzuppati nel Vin Santo, i biscotti tipici della Toscana sono amatissimi in tutto il mondo. Ecco come si preparano

Chi non conosce i **Cantucci o Cantuccini Toscani**? Sono i tipici biscotti secchi con le mandorle che si inzuppano nel [vin santo](#) o in altri vini liquorosi e rappresentano l'emblema della pasticceria regionale anche se ne hanno valicato i confini, diventando famosi in tutto il mondo.

Cantucci o Cantuccini IGP: un'Associazione ne tutela la cultura

Per valorizzare, promuovere e tutelare i **Cantuccini Toscani IGP**, nel 2011 è stata costituita [Assocantuccini](#), l'Associazione che riunisce 25 imprese del settore dolciario toscano e che è stata fondamentale nella richiesta dell'**Indicazione Geografica Protetta**, ottenuta il 26 gennaio 2016.

Proprio dal sito di Assocantuccini si ricavano informazioni interessanti e autorevoli sulle caratteristiche che i biscotti devono avere per rispondere al Disciplinare di Produzione ed in particolare:

1. **la forma** deve essere obliqua e si ottiene tagliando in diagonale il filone di impasto dopo la cottura e prima di rimettere i biscotti in forno per la doratura finale
2. **le dimensioni** non sono superiori a 10 cm di lunghezza, 3 cm di altezza e 2,8 cm di larghezza
3. **l'interno** deve essere ricco di mandorle intere sgusciate (contenuto minimo 20%).
4. **gli ingredienti** sono farina, mandorle naturali non pelate, zucchero, uova fresche, burro e miele, cui segue la cottura in forno.

Di seguito riportiamo la **ricetta casalinga** dei Cantuccini Toscani che ci è stata consegnata da una famiglia toscana e che è stata tramandata da diverse generazioni.