



## Cantuccini

### Ingredienser

6 store egg  
300 g sukker  
400 g hvetemel  
500 g mandler  
revet skall av 1/2 sitron

### Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker luftig. Bland inn revet sitronskall og deretter hvetemelet. Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen i. Bland så inn hele mandler.

Form deigen til stenger på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer. Deigen gir 6 stenger (ca 6 cm brede og 1 cm høye) fordelt på to stekeplater, altså 3 stenger pr plate.

Stekes nederst i ovnen ved 220°C i 10-15 min. Avkjøl i 10 minutter før stengene skjæres i 1 cm tykke skiver. Legg dem med snittflaten opp og la de tørke i ovnen ved 220°C i 3-4 minutter.

Avkjøl kakene på rist.

### Tips

Kakene er holdbare lenge. Oppbevares i tette sluttet kakeboks. Pass på at de er helt kalde før de has i kakeboksen.



**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cantuccini>