Cantuccini (oříško-mandlové pečivo)

2 vejce
200 g cukru krupice
100 g celých loupaných mandlí
100 g celých neloupaných mandlí
100 g lískových oříšků
1/2 prášku do pečiva
200 g hladké mouky
citronová kůra

Nejprve si oloupeme mandle, (pokud je neseženeme koupit již oloupané). Doporučuji provést spaření vroucí vodou dvakrát za sebou, (vždy nechat chvilku odmáčet a slít,) jde to pak snáze. Jedno celé vejce a jeden bílek ušleháme s cukrem do pěny. Přidáme směs jader, promícháme a nakonec vpracujeme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Z těsta vytvarujeme na pečící papír dvě šišky, potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme při 180 °C asi 30 minut. Krájíme ještě teplé zubatým nožem na asi půlcentimetrové plátky a necháme oschnout. Uložíme do krabic a při mlsání dáváme pozor na zuby. Pokud si netroufáme mlsat tvrdé, namáčíme pečivo do kávy, čaje nebo svařeného vína.

--- recepty od efči --- http://www.hubatici.cz ---