

# KUCHENGLÜCK

## Cantuccini sans gluten



### INGRÉDIENTS (25 pièces)

- 50 g Pâte d'amande
- 250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK
- 1 cc. Levure chimique
- 2 oeufs (L)
- 150 g Sucre
- 1 cc. Zeste de citron
- 1 cc. Vanille moulue
- 25 g Beurre ramolli
- 1 Pincée Sel
- 90 g Amandes
- 100 g Canneberges séchées



### PRÉPARATION

1. Râpez la pâte d'amande.
2. Mélangez la farine KOMEKO KUCHENGLÜCK avec la levure chimique.
3. Mélangez les œufs avec le sucre, les zestes de citron, la vanille, le beurre, le sel, la pâte d'amande râpée et le mélange de farine jusqu'à obtention d'une pâte friable (utilisez le crochet pétrisseur du robot).
4. Continuez à pétrir la pâte avec vos mains, en incorporant les amandes et les canneberges (au besoin recoupez les canneberges avant utilisation).
5. Partagez la pâte en deux et formez 2 bâtons (environ 25 cm). Laissez reposer au réfrigérateur 60 minutes.
6. Préchauffez le four à 180°C en convection naturelle (160°C en chaleur tournante).
7. Cuire les bâtons environ 25-30 minutes, sortir du four et laissez reposer 5-10 minutes.
8. Baissez la température du four à 150°C (130°C en chaleur tournante).
9. Coupez les bâtons en tranches de 1,5-2 cm de large, déposez-les sur la plaque et remettez au four 25-30 minutes.  
Laissez refroidir complètement avant dégustation.  
(1 cc. Cantuccini se consomment très bien avec une boisson herbifère.)

Vous pouvez déguster vos Cantuccini à tout moment de la journée tels quels ou accompagnés d'un bon café ou thé. Vous pouvez également les utiliser comme base de recettes simples mais gourmandes pour le petit déjeuner ou le dessert... Des idées recettes à retrouver sur notre site internet !

