Кантуччи с минадлем и курагой

(16 января 2014)



У нас сегодня солнечно и ясно, хотя и снег идет. Фотографировать при такой погоде очень хорошо.Поэтому решила воспользоваться моментом и испечь что-

нибудь быстрое, вкусное и сладенькое.
У Сони **monka_i_eda** проходит ФМ "Съешь меня". Так что, кантуччи я готовила по ее рецепту. Тесто делается быстро, правда, было немножко трудно резать.
От себя я добавила немного кураги. Вкусно - не то слово. Мы с мужем оценили.
Теперь посмотрю, как детишки отнесутся к таким сухарикам.
Честно сказать, эти сухарики - наркотическая вещь, рука тянется и тянется. На 5 штуке я себя остановила, день-то ведь еще не закончен :-)).

Ингредиенты:
450 г муки
5 г разрыхлителя
3 яйца
250 г сахара
75 г сливочного масла (размягченного)
щепотка соли
1 ч.л. ванильного экстракта
40 г меда
250 г миндаля
175 г кураги (нарезанной кубиками)

Приготовление:
В миске смешать муку, разрыхлитель, яйца. Добавить масло, сахар, ваниль, соль и мед, перемешать. Добавить миндаль и курагу и замесить руками плотное тесто.
Разделить тесто на 3 части, из каждой скатать колбаску. Выложить колбаски на противень, застеленный пергаментом или силиконовым ковриком.
Выпекать при 180С 20-25 минут. Так как я не сплющила колбаски, то выпекала их 35 минут.
Немного остудить, разрезать на ломтики ножом-пилкой. Разложить печенье на противне срезом вверх. Выпекать еще 10 минут.
Приятного чаепития!


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Оксаночка, узнаешь чашечку? Спасибо тебе большое!

Комментарии (38)

> **innagenne** 16 января 2014 16:44
>
> Обожаю их! Леночка, ты правда-правда искусительница!))) но у меня все равно чизкейк первый на очереди)))))))

> **eastflower** 16 января 2014 18:36
>
> Инночка, а тебя не соблазнить :-)).

sunpolina 16 января 2014 17:04

Ни разу ещё не готовила, хоть рецептов массу накопировала :))) У Тебя прекрасные просто получились :))) просто суперские, даже бы сказала :))))

eastflower 16 января 2014 18:35

Полиночка, спасибо большое! Очень понравились, но я вспомнила, почему я их давно не пекла (остановиться невозможно). Мы уже 3 раза чай пили с ними.

natavera15 16 января 2014 17:09

люблю всякие бисскоти и кантуччи, правда не знаю чем они отличаются)))

eastflower 16 января 2014 18:37

Наташенька, читала, что вроде бы все печени из муки, масла, яиц и миндаля считаются кантучии. А бискотти - это разновичность кунтуччи (кантучини), в переводе - дважды запеченные (так как их 2 раза запекают).

aranart 16 января 2014 17:31

Да, от таких сухариков действительно очень трудно оторваться!

eastflower 16 января 2014 18:37

Ох, Дарик, жду детей, а то уже 3 раза чай пила.

foodfm 16 января 2014 18:46

Согласна:))) наркотик))

eastflower 16 января 2014 20:43

Точно, точно.

lifetastesgreat 16 января 2014 19:23

Как вкусно выглядят!!лен, а чем бискотти от кантуччи отличаются?

eastflower 16 января 2014 20:43

Анечка, я так поняла, что кантуччи - это просто печенье (мука, яйца и масло + миндаль), а бискотти - это уже когда режешь и снова запекаешь (дважды запеченные). Просто у Сони они назывались кантуччи, поэтому я не стала менять.

dancedance92 16 января 2014 20:52

Как же аппетитно выглядят !:))Я бы не смогла себя остановить на 5-м сухарике:))

eastflower 16 января 2014 20:53

Ксюшенька, спасибо! 5 сухариками не обошлось (хи-хи), я еще погрызла.

zuzu38 16 января 2014 20:56

Замечательные кантуччи!

eastflower 16 января 2014 23:18

Рузанночка, спасибо!

nimfeechka 16 января 2014 21:04

Люблю такие сухарики.))) А тут еще и цвет мой любимый…оранжевый. И чашечка красивая..)))

eastflower 16 января 2014 23:20

Алеся, спасибо! Чашечку мне подарила моя НКД-2013.

para_gn0m0v 16 января 2014 22:33

Лена, мне кажется, что вся твоя выпечка как наркотик. Если бы я была твоим домочадцем, то весила бы уже кг сто. Хорошо, что тебе это не грозит)))

eastflower 16 января 2014 23:44

Оксаночка, вот и муж мне так говорит. Если бы он любил всю выпечку, то уже был бы толстяком. Деткам это не грозит, они носятся, как угорелые, да и сладкое едят только после основной пищи. А вот бабушки уже возмущаются.

monka_i_eda 16 января 2014 23:57

с курагой отличная идея! надо попробовать

eastflower 17 января 2014 00:03

Думаю, тебе понравится.

lanochka08 17 января 2014 00:08

Вкусненько!! Фото красивые!Я вот все никак не соберусь испечь такие сухарики)только рецепты собираю)))

eastflower 17 января 2014 00:13

Светочка, спасибо! Это меня Сонини ФМ подстегнул приготовить.

larik_malasha 17 января 2014 00:53

отличные штучки!!! хочу их к кофе на полдник :)

eastflower 17 января 2014 09:14

Ларисочка, будь осторожна, одной чашечной не обойтись, хочется еще потом чашечку :-))

katrin_kivi 17 января 2014 10:10

Ленчик, чашечка с блюдцем просто прелесть! ну и кантуччи не отстают)))

eastflower 17 января 2014 10:50

Катюшка, спасибо!

mary_pontus 17 января 2014 12:13

Очень аппетитные!))Попробую приготовить!)

eastflower 17 января 2014 18:10

Спасибо! Буду рада, если понравятся.

tancha82 17 января 2014 16:39

По-моему похоже на бискотти. Спасибо за рецепт! Готовила раньше, а потом потеряла рецепт. Приготовлю на выходных!

eastflower 17 января 2014 19:14

Танечка, это и есть вроде бы бискотти. Я не стала менять название, так как у Сони они так значатся.

flamebelle 18 января 2014 14:34

Леночка, чудесные просто кантуччи! Загляденье!

eastflower 18 января 2014 18:41

Оксаночка, спасибо! Надо будет еще сделать.

sago_cuisine 18 января 2014 19:46

Я вот всё никак не испеку, Лен! А ведь чувствую, что так вкусно!!!

eastflower 18 января 2014 19:53

Светочка, очень вкусно! Да, и тесто сделать 5 минут.

mrs_home 22 января 2014 00:01

Интересные штучки, надо Илье на работу такие приготовить

eastflower 22 января 2014 00:04

Анют, тесто вообще за 5 минут готовится. Прсот овсе смешать. Просто подождать, когда батоны испекутся, а потом нарезать и снова подсушить. Очень вкусные. Смотри, до мужа не съешшь :-))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

