CANTUCCINI

sans-gluten & Végétalien

Les cantuccini (cantucci) font partie des desserts les plus typiques de la cuisine traditionnelle **toscane**, sont souvent accompagnés le Vin Santo.

Les « cantucci » les plus célèbres de l'époque étaient produits à Pise, pour devenir un élément caractéristique à partir de la seconde moitié du 800. La première recette documentée pour ce gâteau est un manuscrit, conservé dans des Archives nationales de Prato, de Amadio Baldanzi, un érudit de Prato du XVIIIe siècle. Au XIXe siècle, Antonio Mattei, chef pâtissier de Prato, a inventé une recette qui est devenue classique, avec laquelle il a reçu de nombreux prix à des foires d'échantillons en Italie et à l'étranger, y compris une mention spéciale à l'Exposition universelle de Paris en 1867.

Ingrédients

1 vingtaine de biscuits

1 càc de vinaigre de cidre
85 ml de lait végétal
200g de farine millet/riz
1 càt de bicarbonate de soude (poudre à lever)
1 pincée de sel
75g d'amandes entières non émondées
75g de sucre semoule blond
25g de fécule de pomme-de-terre ou 1 p-d-t moyenne cuite à l'eau
2 càs d'huile d'olive extra vierge bio
1 càs d'Amaretto

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C
- Dans une terrine verser 1 càc de vinaigre de cidre et 85 ml de lait végétal
- Le lait végétal une fois caillé, incorporer la farine de millet/riz,le bicarbonate de soude,la pincée de sel, le sucre blond, la purée de pomme de terre moyenne ou la fécule de pomme de terre, les amandes, l'huile d'olive, d'Amaretto et mélanger
- Déposez la pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et séparer la pour former 2 rouleaux
- Enfourner pour 20 minutes
- Quand les 2 rouleaux sont cuits, les sortir du four, laisser refroidir 5 minutes
- Couper les rouleaux en tranches assez épaisses
- Les disposer debout sur la plaque et enfourner à 200°C encore 5-6 minutes
- Laisser refroidir, ***se régaler sans modération !***

Comment remplacer l'œuf ?

Combinaison vinaigre de cidre et lait végétal : l'ajout du vinaigre de cidre dans du lait végétal permet au lait de cailler et de s'épaissir tout comme un œuf l'aurait fait.... dans la recette ci-dessus... 1 càc de vinaigre de cidre pour 85 ml de lait végétal

http://o-gluten-vege-brest.weebly.com
mj.mcallen.vege.glutenfree@gmail.com