

# CANTUCCI (TOP CAKE)

🏠 Livello base

BISCOTTI

## CANTUCCI

### TOP CAKE

uova - temperatura ambiente  
tuorli d'uovo - temperatura ambiente  
farina "debole"  
Mandorle intere

2.000g  
450g  
150g  
120g  
600g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia fino a completa amalgama.  
Formare dei filoni del diametro di circa cm 5 e porli su teglie con carta da forno.

## COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 15-20 minuti.

Ancora caldi tagliare a fette larghe circa due centimetri, quindi rimettere in forno e biscottare leggermente.