

CANTUCCINI ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI:

300 g di zucchero

300 g di farina

200 g di noci o di nocciole tostate

3 uova

Mezzo bicchiere di latte in cui far macerare 0.10 g di zafferano in stimmi (Usare lo zafferano secondo il metodo descritto nella sezione 'uso in cucina' della home del sito)

PROCEDIMENTO:

Amalgamare bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto fluido. Imburrare e infarinare una teglia, stendervi il composto e pareggiarlo con un cucchiaio unto d'olio. Cuocere in forno a 180° per circa 40 minuti. Tirar fuori la teglia e lasciarla raffreddare per qualche minuto, quindi tagliare a tocchetti e rimettere a dorare nel forno caldo per qualche minuto ancora.



