

Domaci kantucini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jajeta
- 250 gšecera
- 450 gbrašna
- 100 gseckanih badema (oraha)
- 100 gsuvog groža
- 1limun
- 1vanil šecer

Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer. Dodati rendanu koricu dobro opranog limuna.

U umucena jaja i šecer dodati seckane orahe i oprano suvo grože.

Na kraju dodati brašno pa kad više ne može mikserom zamesiti testo rukama.

Izruciti testo na radnu površinu sa sasvim malo brašna. Podeliti testo na dva dela pa uvaljati veknu od svakog dela testa.

Možete podeliti testo na tri dela i napraviti tri veknice.

Staviti vekne u pleh sa peki papirom i peci oko 40 minuta na 175°C da blago porumene.

Pecene izvaditi iz rerne i ostaviti da se samo malo prohlade da ih možete držati rukama.

Odmah ih dok su još skoro vruce seci na šnite širine 1cm jer ako se skroz ohlade teško ce se seci.

Po pravilu pravi kantucini se kao prvo prave sa bademima, ali kod mene ne vole svi badem. Drugo što je obavezno je da se isecene šnite - kantucini vrate u pleh pa opet u rernu na 10 minuta na 160°C kako bi bili još hrskaviji. Ovaj postupak sam takoe izostavila jer moji momci ne vole tvrde kekse tj. kolace.

Savet

Recept za domaie kantucine sam dobila još kao devojica od naše komšinice tetka Bebe, koja nije imala svoju decu, ali je nas decu iz zgrade u kojoj smo zajedno stanovali, esto pozivala na kolae. Iznosila je pred nas veliku metalnu kutiju punu sitnih, trajnih kolaa, a mi smo ih jeli u slast. Ne secam se da li sam recept trazila ja ili mi ga je ona dala, bio je uredno kucan na pisaoj mašini što je njen suprug radio. Svaki put kad pravim kantucine (mi smo ih zvali veknie jer tad im nismo znali pravo ime) ja se setim te drage žene. Napravila sam ih pre 15 dana raunajui da e potrajati, ali su nestali posle 3 dana. Veoma su ukusni i najbolje ih je jesti uz aj, kafu, mleko... Dugo mogu da stoje.