

## Cantuccini

- 2 eieren
- 160 g honing
- 300 speltbloem
- 1 el geraspte citroenschil
- 1 snuif vanillepoeder
- 1 snuifje zout
- 1 tl wijnsteenbakpoeder
- 175 g blanke amandelen, geheel

### Werkwijze:

- De eieren met de honing schuimig roeren. Citroenrasp toevoegen.
- De droge ingrediënten met elkaar vermengen.
- Het eier-honingmengsel en het meelmengsel onder elkaar verwerken.
- Rollen van 3-4 cm doorsnede vormen en in een plastic folie wikkelen. De rollen 30 min in de koelkast zetten.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en haal de rollen uit de koelkast.
- Bak de rollen 15 min op 180 °C.
- Uit de oven nemen en met een scherp mes, schuin (niet al te dikke) sneden snijden. De sneden terug op het bakblik leggen en nog ca 10 minuten laten drogen in een warme oven

