

# Božićni Cantuccini

Peciva u talijanskom stilu s hrskavim lješnjakom, komadićima karamele, čokoladom i božićnom notom.

oko 64 komada    uspijeva lako  do 40 Min.



## Sastojci:

### Za lim za pečenje:

papir za pečenje

### Prhko tijesto:

2 jaja (veličine M)  
mliječnih karamel bombona  
(sitno nasjeckanih)  
začini po želji (cimet, anis,  
klinčić, muškadni oraščić)  
2 žlice džema od marelica  
Dr. Oetker Čokoladnih kapi  
Dr. Oetker Lješnjak krokanta  
300 g pšeničnog brašna  
1 razom puna žličica Dr. Oetker  
Original Backin praška za pecivo  
175 g šećera  
1 prstohvat soli  
50 g mekog maslaca

### 1 Prhko tijesto:

Pomiješajte brašno i prašak za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke, osim čokoladnih kapljica, lješnjaka i karamele, i mikserom (lopaticama) izradite tijesto. Na kraju umijesite preostale sastojke.

- 2 Tijesto podijelite u 4 porcije jednake veličine i svaki komad razvaljajte na lagano pobrašnjenoj radnoj površini u oblik valjka od približno 30 cm. Valjke stavite oko 30 minuta u hladnjak. U međuvremenu lim za pečenje obložite papirom za pečenje i zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 180 °C**  
**Pećnica na vrući zrak oko 160 °C**

- 3 Međusobno odmaknute valjke stavite na lim za pečenje i pecite.

**Nivo pećnice sredina pećnice**  
**Vrijeme pečenja: oko 20 Minute**

- 4 Dok još nisu potpuno ispečeni, valjke povucite s papirom za pečenje na radnu površinu ili na dasku i ostavite da se hlade oko 15 minuta.



Dr. Oetker Hrvatska

- 5 Svaki valjak narežite oštrom nožem ukoso na ploške širine 1,5 cm. Ploške s izrezanom površinom prema gore stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i ispecite do kraja.

**Nivo pećnice sredina pećnice**  
**Vrijeme pečenja: oko 10 Minute**

Pecivo s papirom za pečenje povucite na kuhinjsku rešetku i ostavite da se ohladi.

Tip from the Test Kitchen

- Cantuccini se u dobro zatvorenim kutijama mogu čuvati oko 3 tjedna.

