



© Céline de Cérou pour France Olive

cantucci di Prato

(amandelkoekje) met huile d'olive de Nyons BOB

Voor 30 koekje:

- 300 g bloem
- 35 g **huile d'olive de Nyons BOB**
- 215 g suiker
- 2 eieren
- 6 g bakpoeder
- 1 snuffje zout
- 125 g hele amandelen uit de Provence

Verwarm de oven voor op 180°C.

Doe de bloem in een kom, maak een kuiltje en voeg de hele amandelen, eieren, zout, olijfolie, suiker en bakpoeder toe. Meng tot het deeg soepel is.

Maak verschillende balletjes van het deeg.

Bak 30 minuten op bakpapier op een bakplaat.

Snijd ze in stukken en leg ze op de bakplaat. Bak ze 10 minuten.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een subtiele smaak van Nyons BOB te gebruiken voor zijn zachtheid, zijdezachtheid en aroma's van gedroogd fruit, evenals zijn boterige smaak, eventueel vergezeld van aroma's van verse hazelnoten en/of vers gesneden gras.

U kunt ook een van deze olijfoliën gebruiken: Nice BOB of Languedoc BOB.



Bereidingstijd: 20 minuten
Kooktijd: 40 minuten

