



Céline de Cérou pour France Olive

cantucci di Prato

(Mandelkeks) mit huile d'olive de Nyons g.U.

Für 30 Kekse:

- 300g Mehl
- 35g **huile d'olive de Nyons g.U.**
- 215g Zucker
- 2 Eier
- 6g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125g ganze Mandeln aus der Provence



Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 40 Minuten

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung eindrücken und die ganzen Mandeln, die Eier, das Salz, das Olivenöl, den Zucker und das Backpulver hineingeben. Rühren Sie um, der Teig sollte geschmeidig sein.

Aus dem Teig mehrere Stränge formen.

Auf Backpapier auf einem Backblech im Ofen 30 Minuten backen.

In Stücke schneiden und auf dem Backblech anbringen, dann 10 Minuten im Ofen backen.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Nyons g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine weiche Note, die cremige Konsistenz, seine Aromen aus getrockneten Früchten sowie einem buttrigen Geschmack, der begleitet wird von den Aromen frischer Haselnüsse und/oder frisch gemähtem Gras.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle verwenden: Nice g.U. oder Languedoc g.U..