

## **Anns Cantucci**

225 g hvedemel  
1 tsk bagepulver  
100 g sukker  
100 g smør  
1 æg  
2 tsk vanillesukker  
50 g hele mandler  
50 g mørk chokolade (hakket)  
½ dl sødmælk (dejen må ikke blive for blød)

Tril dejen ud til fire stænger. Tryk stængerne lidt flade.  
Bages ved 175 grader varmluft i 14 min. (de skal være svagt gyldne)  
Tages ud af ovnen. Skæres på skrå. Lægges på en bagerrist.  
Sættes i ovnen igen i ca. 20 min. ved 120 grader varmluft.  
Ovndøren holdes lidt på klem, mens kagerne tørrer og får passende farve.