

ANTICO FORNO SANTI

L'Antico Forno Santi poursuit depuis de nombreuses années son activité à Migliana, un village perdu dans le vert de la très belle Vallée du Bisenzio, aux portes de Prato (Toscane).

C'est là, dans un tout petit atelier caractéristique, que sont nés leurs biscuits.

Grâce à leur créativité et à leur passion, ils ont appris le respect des traditions et le secret des vieilles recettes qui permettent d'offrir aujourd'hui avec beaucoup d'orgueil et de satisfaction, le fruit de leur travail.

Bienvenue donc dans ce petit monde de douceur....

Cantucci aux amandes :

C'est le biscuit à la base de la tradition des douceurs de Prato et obtenue d'un très simple mélange d'œufs, de sucre, de farine, de pignons et d'amandes. Les biscuits sont cuits dans un four en pierre pendant environ 20 minutes. Ils sont ensuite taillés encore chauds exclusivement à la main.

Traditionnellement, ces biscuits sont servis avec un verre de Vin Santo dans lequel on trempe le biscuit pour le ramollir.

Cantucci au café et noisettes :

C'est la même recette de base avec des noisettes et du café à la place des amandes.