

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cantuccini al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 500 gr
ZUCCHERO 250 gr
BURRO 150 gr
UOVA 3
TUORLI 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
CIOCCOLATO TRITATO
GROSSOLANAMENTE 100 gr

PREPARAZIONE

1 Disponete sulla spianatoia a fontana la farina, lo zucchero ed il lievito.

Al centro mettete 3 uova e cominciate a mescolare aiutandovi con una forchetta o con un cucchiaio di legno.



- 2 Unite il burro fuso e impastare bene il composto, otterrete un composto molto morbido, a questo punto unite il cioccolato e impastare velocemente.



- 3 Formate 4 filoncini con l'impasto e metteteli sopra una placca da forno foderata di carta forno.

Spennellare la superficie con il tuorlo.



4 Infornate a 180°C per 15 minuti, tagliateli in obliquo e rimetteteli in forno altri 5 minuti.

Lasciate raffreddare e servite.



