

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.



