

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cantuccini al cioccolato

di: *sarina86*

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.



