



## CANTUCCI AL CIOCCOLATO

Difficolt: Difficile



I cantucci al cioccolato sono dei dolcetti tipici della Toscana e solitamente vengono preparati durante le feste natalizie.

In questo caso li ho voluti rendere ancora pi golosi con l'aggiunta dei pistacchi e del cacao. Potete prepararli in anticipo e confezionarli per regalarli a parenti ed amici.

Dosi: dosi per circa 35 cantucci

- bicarbonato di sodio 10gr.
- burro 150gr.
- cacao amaro 80gr.
- farina 00 480gr.
- mandorle intere 50gr.
- sale 2gr.
- uova intere 220gr. circa 4 uova + 1 per spennellare
- zucchero di canna 300gr.
- cioccolato in gocce 50gr.
- pistacchi 250gr.

Lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero di canna



aggiungere un uovo alla volta e incorporarlo completamente al composto



Adesso il bicarbonato setacciato  
farina sempre setacciata



CosaCuciniamo.it



CosaCuciniamo.it

il sale



CosaCuciniamo.it

i pistacchi, le mandorle e le gocce di cioccolato



ora il cacao in polvere setacciato



lavorarlo bene su una spianatoia o con la planetaria  
ora coprirlo con la pellicola e metterlo in frigo a riposare almeno 40 minuti



tirarlo fuori, dividerlo in 4 parti uguali e formare dei cilindri schiacciati



rigarli con una forchetta e spennellarli con un uovo, ora in forno 170 per 20 minuti



lasciarli raffreddare leggermente e tagliarli per dritto o in diagonale dello spessore di circa 2cm.



disporli di nuovo sulla teglia con il lato tagliato verso l'alto e rimetterli ad asciugare in forno a 160 per circa 15 minuti



Buon appetito  
e alla prossima ricetta ;)