



Cantucci alle mandorle, pistacchi e gocce di cioccolata

La ricetta proposta è una rivisitazione dei tipici biscotti toscani, in cui l'aggiunta dei pistacchi e delle gocce di cioccolata danno ancor più

gusto a questi dolci, semplici, ma al contempo molto appetitosi. Ottimi serviti con il classico bicchierino di Vin Santo.

Ingredienti

500 grammi di farina 00, 5 uova, 1 tuorlo, 280 grammi di zucchero semolato, 100 grammi di burro, 150 grammi di mandorle spellate, 100 grammi di pistacchi, 50 grammi di gocce di cioccolata, 4 grammi di lievito per dolci in polvere, 1 pizzico di sale.

Preparazione

In una ciotola mettere 4 uova intere e un tuorlo, lo zucchero semolato, un pizzico di sale e lavorare con una frusta fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungere il burro fuso e amalgamare, incorporare poi la farina setacciata e il lievito in polvere. Unire le gocce di cioccolata, le mandorle e i pistacchi, entrambi spellati e tostatati, lavorare con

cura, quindi formare un panetto. Suddividere l'impasto ottenuto in tre parti uguali e formare dei filoncini lunghi 30 centimetri circa.

Trasferire i filoncini su una placca da forno ricoperta con carta da forno, spennellare con un uovo intero sbattuto e cuocere per 20 minuti nel forno preriscaldato a 190°C.

Trascorso questo tempo estrarre i filoncini, farli raffreddare qualche minuto e tagliarli in diagonale per dare la tipica forma dei cantucci (circa 1-1,5 cm tra i tagli).

Disporre i biscotti ottenuti nuovamente sulla placca e passare in forno a 170°C per 10-15 minuti circa, il tempo necessario per farli biscottare. Togliere dal forno e far raffreddare prima di servire. ■

IL VANGELO DEL GIORNO

Lecture - Commenti spirituali
Note esegetiche - Esperienze - Testimoni



Abbonamento annuale 24 euro
(22 euro se si è abbonati alla rivista Città Nuova)
È disponibile anche in libreria 1 copia 2 euro



CONTATTACI

abbonamenti@cittanuova.it
www.cittanuova.it
06.96522.200/201