



Biscotti Cantucci al cioccolato bianco - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Biscotti - noci -

(dolcienonsolo)

Ingredienti

300 gr. cioccolato bianco,
25 gr. di burro morbido,
225 gr. farina bianca 00,
1/2 bustina di lievito in polvere,
50 gr. zucchero di canna,
2 uova,
1 fialetta di essenza di vaniglia,
100 gr. di noci di Pecan sminuzzate
zucchero a velo.

Tagliate a pezzetti 100 gr. di cioccolato bianco e fate fondere il rimanente a bagnomaria con il burro, quindi lasciatelo raffreddare.
Setacciate in una terrina la farina, il lievito, unite lo zucchero, le uova, l'essenza di vaniglia, le noci e il cioccolato fuso e mescolate con cura

Aggiungete il cioccolato a pezzetti e amalgamatelo al composto.

Trasferitelo sulla spianatoia infarinata e dividetelo a metà.

Date ad ogni porzione la forma di un rotolo lungo circa 25 cm e alto circa 2 cm.

Ponete i due rotoli ben distanziati sulla placca e cuoceteli in forno preriscaldato a 190° per 18/20 minuti



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)