



CANTUCCI ALLE CASTAGNE

Gluten free Lattosio free

⌚ 25 minuti

👉 20 porzioni

INGREDIENTI

- 2 unità di uovo di gallina, intero (100 g)
- 75 grammi di zucchero di canna, grezzo
- 100 grammi di farina di riso
- 75 grammi di farina di castagne
- 4 grammi di ammoniaca per dolci
- 30 grammi di gocce di cioccolato fondente (perugina)

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1º In una ciotola inserite insieme tutti gli ingredienti e amalgamate bene, con l'aiuto delle mani e di un pochino di farina di riso se necessario, fino a ottenere un panetto liscio ed omogeneo;
- 2º Formate un filoncino con l'impasto e mettetelo sulla teglia da forno, ricoperta di carta forno;
- 3º Portate a cuocere in forno statico, preriscaldato a 170° per 20 minuti circa;
- 4º Una volta cotto estraete il filoncino dal forno, fatelo intiepidire e tagliate i cantucci con un coltello a lama liscia.
- 5º Se lo desiderate, fate cuocere i cantucci senza glutine tagliati, per 5 minuti a 170°. se preferite i cantucci meno duri saltate questo passaggio.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (19 g)	% AR
ENERGIA	306 kcal	59 kcal	3 %
PROTEINE	7 g	1 g	3 %
CARBOIDRATI	61 g	12 g	4 %
ZUCCHERI	29 g	6 g	6 %
LIPIDI	5 g	1 g	1 %
GRASSI SATURI	2 g	0 g	2 %
FIBRE ALIMENTARI	3 g	1 g	2 %
SODIO	45 mg	9 mg	0 %