



CANTUCCI CON GELATO AL VIN SANTO

Ingredienti

Per il gelato

Tuorli d'uovo 3
Zucchero semolato g 300
Vin Santo ml 200
Latte ml 500
Panna ml 80

Per i cantucci

Uova 3 più 1 tuorlo
Zucchero semolato g 350
Mandorle g 200
Nocciole g 200
Burro g 30
Farina g 500
Lievito per dolci
1 cucchiaino

Procedimento

Montate i tuorli con g 50 di zucchero finché diventano bianchi, diluite con il Vin Santo.

Cuocete a bagnomaria fino a ottenere uno zabaione.

Aggiungete latte, panna e lo zucchero rimasto, scaldati precedentemente, poi passate nella gelatiera quando il composto sarà freddo.

Sbattete le uova con lo zucchero, aggiungete le mandorle e le nocciole, il burro fuso e per ultimi la farina e il lievito. Mescolate bene per ottenere un impasto omogeneo, quindi ricavate due filoncini larghi due dita, spennellateli con del tuorlo sbattuto e infornateli a 200 °C, per 20 min. Tagliateli a pezzetti obliqui, larghi circa cm 1 a lasciateli seccare lentamente in forno a 60°C.