

**Cantucci al cacao e zenzero
candito. Croccantezza
peperina**



cantucci, da brava toscana adottiva, trovano spesso posto nel mio forno. Ti avevo proposto la versione "originale" un bel po' di tempo fa, quasi agli albori del

blog.

Ma ormai lo sai bene, non riesco a trattenermi più di tanto dallo sperimentare sempre qualcosa di nuovo e così, altrettanto spesso, i cantucci originali subiscono variazioni sul tema. Come la volta con i cranberries o quella con lo zenzero candito.

Di sicuro conosci anche la mia passione per lo zenzero e le spezie in generale così, stavolta, ho azzardato un accostamento insolito, mai provato prima.

Cacao, curcuma, tante gocce di cioccolato e pezzetti di zenzero candito: ecco gli ingredienti che rendono questi cantucci così irresistibili. Sgranocchiosissimi grazie al bicarbonato d'ammonio e anche "leggeri" perchè senza grassi aggiunti.

Perfetti per accompagnare una calda tazza di tè in queste fredde giornate invernali, i cantucci al cacao e zenzero candito sono anche una golosa idea per un piccolo cadeau fait maison visto che le Feste sono ormai dietro l'angolo.

Che ne dici di prepararli insieme? Sono oltretutto facilissimi e veloci.

Ti aspetto su Dolcidee con la ricetta passo passo. Non perderla ☐

Un abbraccio e alla prossima...

Post [#incollaborazioneconcameo](#)