

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



© Federica Di Marcello photography

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...