

Thermomix TM31

Cantucci con gelato al Vin Santo

Tempo totale di esecuzione: 30 min., Tempo di preparazione manuale: 13 min., Tempo di cottura in forno: 20 min. 200 °C, Tempo di utilizzo di Bimby: 17 min.

Ingredienti per 6 porzione/i:

Per i Cantucci:

- 5 uova
- 400 g di zucchero
- 200 g di mandorle
- 200 g di nocciole
- 50 g di burro
- 500 g di farina bianca tipo 00
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci

Per il gelato:

- 3 tuorli
- 200 g di zucchero
- 200 g di Vin Santo
- 600 g di latte
- 80 g di panna

Esecuzione

Preparare i cantucci:

1. Montare le uova con lo zucchero: **3 min./vel. 6.**
2. Aggiungere le mandorle, le nocciole, il burro, la farina, il lievito e impastare: **2 min./vel. 4.**
3. Formare un impasto omogeneo, creare dei filoni, indorarli e cuocerli in forno per 20 min. a 200°.
4. Tagliarli a cantucci e farli raffreddare lentamente.

Per il gelato:

5. **Posizionare la farfalla** e montare i tuorli con 50 g di zucchero **3 min./37°C/vel. 3. Togliere la farfalla.**
6. Unire il Vin Santo e fare lo zabaione cuocendo: **7 min./80°C/vel. 3.**
7. Unire mescolando altri 150 g di zucchero, il latte e la panna. Versare il composto in un contenitore basso e porre in freezer a congelare.
8. Al momento di servire tagliare a tocchi il gelato e mantecare: **2 min./da vel. 5 a vel. 7.**
9. Disporre le palline di gelato nelle coppe o su un piatto, servire con i cantucci e una spruzzata di Vin Santo.

Consiglio/i

Il quantitativo di biscotti che si ottiene dall'impasto è maggiore del necessario, ma i cantucci si possono benissimo conservare per altre occasioni di festa.

Curiosità

La nascita dei Cantucci risale all'inizio del secolo scorso: furono inventati dal Pasticcere Mattonella che aveva un negozio vicino al Duomo di Prato. Il Vin Santo è da sempre simbolo di amicizia e ospitalità e ancor oggi è presente in ogni ricorrenza che meriti un brindisi, da cui il detto "Co'l Vin Santo e i cantuccini s'accontentano vecchi e piccini".

Autore: Chef Valeria Piccini - Ristorante Da Caino - Montemerano (GR)

Informazioni

Bimby con: Farfalla, No Butterfly
Accessori utili: 6 coppette da macedonia

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	2700 kJ
Valore nutritivo:	645 kcal
Proteine:	14,3 g
Carboidrati:	104,8 g
Grassi:	21,7 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	1172 kJ
Valore nutritivo:	280 kcal
Proteine:	6,2 g
Carboidrati:	45,5 g
Grassi:	9,4 g

Grado di difficoltà: facile
Costo: medio