

# Cartocci gianduia

Posted by [luca montersino](#)



Molti di voi non sono riusciti a trovare questa ricetta nel sito di Alice, causa nome "non azzecato"! Eccovi postati i deliziosi **cartocci gianduia**, per la gioia del palato di grandi e piccini, ottimi da preparare anche per le feste natalizie.

## **Ingredienti**

*per il biscotto:*

burro gr. 200

zucchero semolato gr. 200

cacao vanhauten gr. 30

uova intere gr. 100

latte intero fresco gr. 50

bicarbonato d'ammonio gr. 10

farina 180 W (DB) gr. 500

*per la finitura:*

Crema chantilly alla vaniglia gr. 400

*per le sfoglie al cioccolato:*

cioccolato gianduia gr. 500

glucosio 100 gr

miele 10 gr

rhum 10 gr

## **Preparazione**

*Per il biscotto:* impastate il burro con lo zucchero in una planetaria munita di foglia; dopo che il burro sarà divenuto bianco espumoso aggiungete a filo le uova intere ed il latte fresco. Incorporate infine la farina setacciata con il cacao ed il bicarbonato d'ammonio. Lasciate riposare l'impasto in frigorifero fino a fargli prendere di nuovo consistenza, quindi stendetelo sottilmente allo spessore di circa 3 mm, bucate la pasta, coppate dei dischetti di 5 cm di diametro quindi infornate a 250° C per 4/5 minuti. A fine cottura e dopo averli fatti raffreddare stratificate i biscotti con la crema chantilly alla vaniglia (fatta con crema pasticcera al maltitolo), e rivestite il tutto con sfoglie sottilissime di cioccolato gianduia senza zucchero. Spolverate leggermente di zucchero a velo prima di servire. Nota: lasciate riposare il dolce in frigorifero almeno mezza giornata in modo da permettere ai biscotti di ammorbidirsi con l'umidità della crema.