

Mustacciuoli

Author: Dolci Capricci



Dolce tipico Napoletano. Viene prodotto per tradizione, durante il periodo natalizio.

Further images:

Preparation

Sul piano di lavoro mescolare la farina, lo zucchero, i chiodi di garofano, la cannella e l'ammoniaca.

Allargare il composto e al centro mettere il cacao, la strega, la vanillina.

Mescolate il tutto, aggiungendo lentamente dell'acqua tiepida e lavorate fino a quando il composto sarà morbido ed omogeneo. Stendete una sfoglia alta mezzo cm., dividetela in strisce larghe 8 cm. e ricavatene dei rombi oppure aiutatevi con delle formine.

Infornare a 160°C. per venti minuti circa, in una teglia con carta forno.

Sciogliere il cioccolato a bagno maria.

Con un pennellino da cucina distribuire il cioccolato sulla parte posteriore del rombo, lasciare solidificare il cioccolato.

Prendere i rombi ed immergere il lato opposto nel cioccolato liquido e poggiare i mostacciuoli, così ottenuti, su una grata lasciando cadere il cioccolato in eccesso.

I mostacciuoli saranno pronti quando il cioccolato sarà completamente solidificato.

Notes

No Description available

Preparation time	5 min	Difficulty	very simple
Portions	1 portion	Amount	
Country/Region	Italy	Costs per portion	