

Mostaccioli napoletani

Ingredienti per 6 persone

- .500 g di farina
- .200 g di zucchero semolato
- .100 g di zucchero a velo
- .75 g di cacao amaro
- .la scorza di un arancia oppure arancia candita
- .cannella
- .noce moscata
- .chiodi di garofano tritati (facoltativi)
- .1 bustina di lievito
- .400 g di cioccolato fondente

Procedimento

Versate su una spianatoia o nel frullatore la farina setacciata con il lievito, unite lo zucchero semolato e lo zucchero a velo, il cacao setacciato e gli aromi. Impastate bene il tutto fino a creare un impasto omogeneo.

Lavoratelo con le mani, create una palla e lasciatela riposare in frigorifero alcune ore coperta dalla pellicola. Poi estraete l'impasto, lavoratelo nuovamente con le mani e un pò di farina, stendete una sfoglia di circa 1 cm di spessore e tagliatela a rombi o losanghe.

Cuocete i mostaccioli a 200° per circa 15 minuti. In cottura si gonfieranno ma rimarranno morbidi. Lasciateli raffreddare.

Preparate la glassa facendo sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. Versatelo sui biscotti oppure immergete ogni biscotto nel cioccolato con l' aiuto di una forchetta.

La cucina dei balocchi