

Mostaccioli Napoletani



Ingredienti

- 1kg farina
- 2 arance
- 250 ml caffè
- 250 g mandorle sgusciate
- 300 g zucchero
- 300 g miele
- 120 g cacao amaro
- 1 bustina di cannella
- 2 g ammoniaca per dolci
- 1kg cioccolato fondente

I Mostaccioli Napoletani sono dei dolci tipici del Natale; si possono preparare molto tempo prima perché si conservano bene e a lungo. Sono molto facili da fare anche in casa.

Mescolare in una ciotola farina, zucchero, cacao amaro e mandorle tritate; iniziate ad aggiungere il succo delle arance, il caffè e il miele tiepido amalgamando bene tutto e solo alla fine l'ammoniaca sciolta in poca acqua. Il risultato sarà un impasto un po' appiccicoso e morbido.



Stendete l'impasto ponendolo tra due fogli di carta forno.

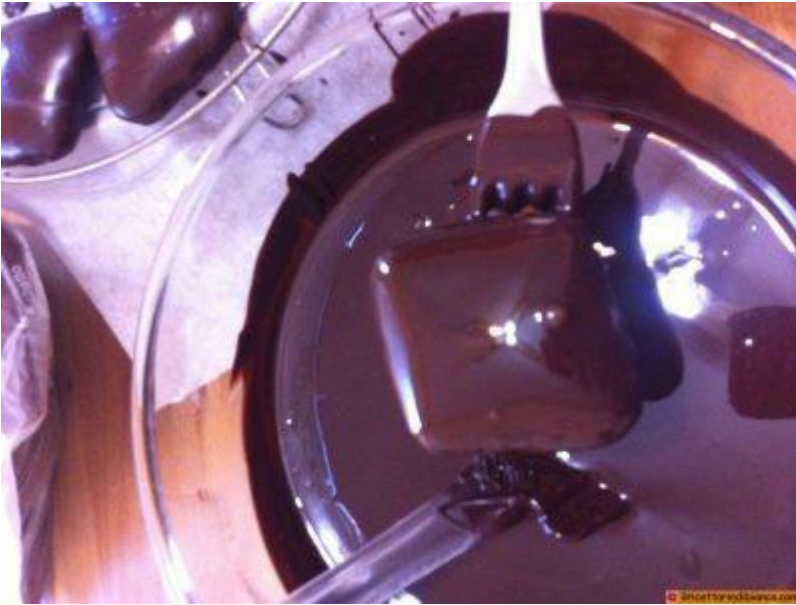


Tirare una sfoglia di 1 cm, togliete il foglio di carta forno superiore e formare dei mostaccioli.



Cuoceteli in forno, preferibilmente ventilato, a 170° per 7/8 minuti posizionando la griglia nella parte centrale. A fine cottura risulteranno morbidi, ma non preoccupatevi perché induriranno una volta freddi. A questo punto sciogliete il cioccolato fondente e immergeteli dentro in modo da ricoprirli (io mi aiuto con una forchetta dove ho piegato i rebbi centrali).





Adagiate il mostacciolo sopra una griglia in modo da far colare il cioccolato in eccesso.



Ecco il risultato finale.



Metodo

Nessun passo trovato!