Mustacciuoli

Autore: Dolci Capricci

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

Altre immagini:

Preparazione

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 striscie 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 mostaccioli, così ottenuti, su una grata lasciando cadere il cioccolato in eccesso.
I mostaccioli saranno pronti quando il cioccolato sarà completemente solidificato.

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	1 portione	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	