



# Mustaccioli napoletani

## Ricetta

Un dolce natalizio e regionale, immancabile sulle tavole delle feste in Campania. La ricetta vi guiderà passo passo verso la realizzazione di questi **biscotti completamente rivestiti di cioccolato** la cui esecuzione non è semplicissima ma di grande soddisfazione.



di Rosa Venditto, food blogger

# Ricetta

## Mustaccioli napoletani di Natale

### Ingredienti

500 gr. di farina

200 gr. di zucchero

150 gr. di mandorle tritate

250 gr. di nocciole tritate

30 gr. di miele

Mezza bustina di cannella

2 cucchiaini di cacao amaro

150 gr. di burro (temperatura ambiente)

Mezzo cucchiaino di pisto

1 bustina di lievito per dolci

Mezzo cucchiaino di bicarbonato

150 ml. di Acqua

1 tazzina di caffè o liquore a piacere

1 scorza di buccia di limone o mandarino

Per la glassa: 500gr. di cioccolato fondente



# Ricetta

## Mustaccioli napoletani di Natale

### Procedimento

Per preparare i mostaccioli napoletani cominciate versando in un recipiente la farina, zucchero, uova, granella di mandorle e nocciole. Poi setacciate il cacao amaro in polvere, il pisto, aggiungere il burro a temperatura ambiente, il lievito per dolci, mezzo cucchiaino di bicarbonato e mescolate bene il tutto. Aggiungete l'acqua impastando con l'altra mano, poi illiquore o caffè q.b. per formare poi un panetto e lasciare riposare per circa 40 minuti.

Trascorso il tempo tirate la pasta con il matterello tra due fogli di carta forno e ottenete una superficie spessa circa 7-8 mm. Da questa ritagliate dei rombi a vostro piacimento. Man mano che ottenete le forme trasferitele su una teglia con carta forno distanziandolo tra loro.

**Cuocete in forno caldo a 180° per circa 18/20 minuti. Non di più.**

Una volta cotti lasciateli raffreddare completamente su una gratella prima di glassarli.

Tritate grossolanamente il cioccolato fondente e lasciatelo sciogliere a bagnomaria mentre mescolate per non farlo bruciare. Se preferite potete immergere i mostaccioli direttamente nel cioccolato sciolto e poi lasciarli rassodare sulla carta forno. Altrimenti, per un risultato anche più bello da vedere, potete ricoprire prima una parte tenendo i biscotti per la punta e cospargendoli di cioccolato con l'aiuto di un cucchiaio.

Disponete su una gratella, con sotto un foglio di carta forno, e lasciate asciugare in un luogo fresco finché il cioccolato non si è completamente rappreso. Dopodiché girate i mostaccioli su un foglio di carta forno e appoggiate sulla gratella. Tornate a sciogliere il cioccolato e ricoprite anche l'altra parte. Lasciate rassodare nuovamente il cioccolato in un luogo fresco per una nottata.

*Ecco pronti i vostri mostaccioli napoletani al liquore o al caffè, ora non vi resta che gustarli!*

*Potete divertirvi a glassarli con varie creme, sbizzarritevi con la fantasia*