

## 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 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 mostaccioli, così ottenuti, su una grata lasciando cadere il cioccolato in eccesso.

I mostaccioli saranno pronti quando il cioccolato sarà completamente solidificato.

### Note

Nessuna descrizione

<b>Tempo di preparazione</b>	5 min	<b>Difficoltà</b>	Molto Facile
<b>Porzioni</b>	1 porzione	<b>Spesa</b>	
<b>Nazione/Regione</b>	Italy	<b>Costo per porzione</b>	