

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

I Mostaccioli di zia Gianna

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

MANDORLE 1 kg
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 400 gr
ACQUA 150 ml -
CIOCCOLATO FONDENTE
OLIO DI SEMI 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Allora iniziamo. Per circa 50 pezzi:
Allora tritate le mandorle, lasciandole un bel pò grossolane, unite la farina e lo zucchero:



2 Aggiungete poi l'acqua, di acqua nella ricetta mi ero scritta che ne andava 150 cl, ma poi ne ho messa molto meno, e menomale!!! sarebbe stata davvero troppa, .ho dosato il tutto col biberon di Matteo e alla fine per metà dose ne ho messa circa 90 ml la prima volta, poi man mano si è un pò asciugata e ne ho messi altri 30 ml. Tutto ciò per paura che era troppa, perchè comunque l'impasto deve essere bello duro da lavorare, il mio era a mò di sbriciolona.

Quindi forse la dose giusta era 150 ML!

Mettete l'acqua ed iniziare a compattare tutto:



3 Con le mani formate un palla bella stretta stretta



4 Appiattitela bene, continuando a compattare:



5 Poi con un bel coltellone, dategli la forma del rombo.



6 Disponeteli tutti in una leccarda rivestita con carta forno



7 e fateli cuocere per 10 minuti a 180°.io ho cotto 6 minuti da un lato e 4 dopo averli girati



8 Intanto mettete a sciogliere a bagnomaria del cioccolato fondente con un cucchiaino di olio, la cosa ottimale sarebbe usare anche del surrogato, per farli diventare lucidi, ma io non lo preferisco, preferisco il buon sapore del cioccolato fondente, fa niente che non sono lucidi



9 Quando sono completamente freddi, iniziate a ricoprirli di cioccolato, io ho usato il pennello:



10 e li ho fatti asciugare su carta forno, facendo poi l'altro lato.



11 Fateli asciugare.. e pappateli .. son belli croccanti e pieni di mandorle .. ah son più buoni il giorno dopo



12 dentro..

