

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Mistocchine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250g di farina di castagne
qualche goccia di anice
acqua
sale

PREPARAZIONE

- 1** Versare la farina su una spianatoia, aggiungere l'anice, un pizzico di sale e l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto compatto.
Stendere la pasta con il mattarello, lasciandola ad un'altezza di 1/2 cm e con un bicchiere ricavarne dei dischi.
Lasciarli asciugare, quindi arrostarli su una piastra bollente.
Rigirarli fino a quando la farina non sarà asciutta.
Servire le mistocchine calde.