

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mostaccioli molisani di Taly

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI PER 14 PEZZI

FARINA 00 700 gr

UOVA 3

MIELE mezzo bicchiere -

AMMONIACA AD USO ALIMENTARE 20
gr

MANDORLE TOSTATE 200 gr

CACAO AMARO 75 gr

MOSTO COTTO mezzo bicchiere -

CAFFÈ mezzo bicchiere -

OLIO DI SEMI mezzo bicchiere -

CANNELLA 3 gr

ZUCCHERO 175 gr

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA 1

CIOCCOLATO FONDENTE PER LA

COPERTURA 500 gr

CONFETTURA DI MELE COTOGNE PER
LA FARCITURA abbondante -

PREPARAZIONE



2 Tostare le mandorle, mettetele nel frullatore e frullare con le scorze degli agrumi e la cannella fino ad avere una farina.

Trasferite in una ciotola con tutti gli ingredienti tranne il ciottolato e la confettura.

Impastare fino ad amalgamare tutti gli ingredienti.

Formate dei rotoli alti mezzo centimetro e ritagliate dei rombi di 4 cm.



3 Trasferite in una placca rivestita di carta forno ed infornate a 200°C per 5 minuti.



4 Spalmate su metà biscotti la marmellata e coprite con la metà libera.



5 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato ed immergeteci i biscotti.

Fate asciugare i biscotti sopra della carta stagnola.

