

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mostaccioli

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 60 gr

NOCI sgusciate - 100 gr

MIELE 100 gr

ALBUME 2

CANNELLA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Impastate la farina con il miele, gli albumi, le noci, il pepe e la cannella.



2 Lavorate l'impasto, poi stendetelo sul piano di lavoro.

Tagliare delle striscie rettangolari, trasferitele sulla piastra del forno e fate cuocere a calore moderato per una ventina di minuti.



3 Togliete dalla piastra quando saranno completamente raffreddati.