

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mostaccioli

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



I **mostaccioli napoletani** sono dei dolci tipici della **tradizione natalizia campana**, che si preparano con un impasto di farina, zucchero, acqua, mandorle e spezie, tra cui il pisto, una miscela aromatica di cannella, chiodi di garofano, anice stellato, coriandolo e noce moscata. I **mostaccioli napoletani** hanno una **forma di rombo** e sono ricoperti da una **glassa di cioccolato fondente**, che li rende golosi e invitanti. Si tratta di una **ricetta antica**, che risale al Medioevo, quando i mostaccioli erano considerati dei dolci poveri, realizzati con gli ingredienti più semplici e economici. Il nome mostaccioli deriva dal

latino mustaceum, che significa "impastato con mosto", in riferimento al mosto d'uva che veniva usato per addolcire l'impasto. Con il tempo, il mosto è stato sostituito dallo zucchero e sono stati aggiunti altri ingredienti, come il cacao, le mandorle e il pisto, per arricchire il sapore e il profumo dei mostaccioli.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani questi buonissimi biscotti speziati, ricoperti di goloso cioccolato fondente.

Ami [cucinare i biscotti](#)? Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Frollini semplici](#)

[Biscotti mela e cannella](#)

[Cookies ai pistacchi](#)

[Brutti ma buoni](#)

[Canestrelli](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

FARINA DI MANDORLE 50 gr

ZUCCHERO 150 gr

MIELE 50 gr

AMMONIACA PER DOLCI 4 gr

CACAO AMARO 20 gr

ARANCIA 1

SUCCO D'ARANCIA 120 gr

PISTO 3 gr

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA GLASSA

CIOCCOLATO FONDENTE 250 gr

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti secchi in una ciotola capiente: farina 00, farina di mandorle, zucchero, ammoniaca, il pizzico di sale e cacao in polvere precedentemente setacciato.

Mettere anche il Pisto che è un mix di spezie che si trova già in commercio, oppure potete realizzarlo voi, tritando con un coltello finemente, anice stellato, cannella, pepe, noce moscata e chiodi di garofano.

Dopo aggiungere la scorza d'arancia, il miele e il succo d'arancia. Mescolare con un cucchiaio per iniziare a far amalgamare gli ingredienti tra di loro.





2 Dopo che gli ingredienti si sono compattati, trasferire l'impasto sul piano da lavoro e lavoratelo con le mani aiutandovi con un po' di farina.

Quando sarà omogeneo e compatto, allargare su due fogli di carta forno, creando un foglio più o meno rettangolare dello spessore di circa 1 cm.

Trasferire questo rettangolo in frigorifero per circa un'ora.





- 3 Riprendere l'impasto e con un coltello o con delle formine apposite tagliare dei rombi grandi circa 5 cm per lato.

Posizionarli su una teglia con carta forno e infornare a forno preriscaldato a 180°C in modalità statica per circa 18 minuti.

Quando saranno cotti, lasciare che si raffreddino.





4 Tagliare il cioccolato con un coltello, scioglierlo a bagnomaria o al forno al microonde 2

minuti alla massima potenza.

Immergere i rombi, da entrambi i lati, far cadere il cioccolato in eccesso e metterli su un foglio da carta forno fino a quando non si indurisce il cioccolato.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare i mostaccioli per alcuni giorni a temperatura ambiente, sotto una campana di vetro o in una latta per biscotti.

Puoi anche congelarli, ma prima di coprirli col cioccolato fondente.