

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mostaccioli molisani di Taly

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.

