

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mostaccioli

di: *Cookaround*

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.