



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Mostaccioli Abruzzesi



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**40 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

### **Ingredienti**

- 500 gr di farina
- 250 gr di zucchero
- olio extravergine d'oliva
- 200 gr di mandorle
- una bustina di cannella
- buccia di limone grattugiata

## **Preparazione Mostaccioli Abruzzesi**

### **Passo 1.**

Pelate e tostate le mandorle (Per poterle pelare in modo più semplice sbollentatele un po'), quindi sminuzzatele.

### **Passo 2.**

Fate una fontana con la farina.

### **Passo 3.**

Al centro mettete uova, zucchero ed olio.

### **Passo 4.**

Aggiungete quindi le mandorle, la cannella e la buccia di limone.

### **Passo 5.**

Lavorate bene l'impasto.

### **Passo 6.**

Una volta pronto, create dei cannellini della dimensione di un pollice, quindi stendete i cannellini e dategli la forma di un rombo.

## **Passo 7.**

Mettete i mostaccioli in una teglia precedentemente imburrrata.

## **Passo 8.**

Fate cuocere a 160/180 gradi per circa 20 minuti.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)