



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

Mostaccioli



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **mattarello, teglia**

Ingredienti

- 180 gr di farina
- 300 gr di noci sgusciate
- 400 gr di miele
- 6 uova
- cannella
- pepe

Preparazione Mostaccioli

Passo 1.

Preparate un impasto con farina, noci miele pepe e cannella.

Passo 2.

Stendete l'impasto con un mattarello, quindi tagliare la sfoglia in rettangoli della dimensione desiderata.

Passo 3.

Fate cuocere in forno per 20 minuti a 180°.

Note

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