



(<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>)