



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

Mostaccioli



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **placca da forno, forno**

Ingredienti

- 1 kg di farina 00
- 150 d di mandorle sgusciate
- 500 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di cannella

Preparazione Mostaccioli

Passo 1.

Mettete le mandorle su una placca da forno e fatele tostare in forno per qualche minuto.

Passo 2.

Sciogliete il lievito in mezzo bicchiere di acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero.

Passo 3.

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, aggiungete lo zucchero, le mandorle, il lievito e un pizzico di cannella.

Passo 4.

Impastate bene, aggiungendo poca acqua, per ottenere un composto consistente.

Passo 5.

Formate dei bastoncini di circa dieci centimetri e spessi quanto un dito, disponeteli su una placca da forno e infornateli a 200 C per 20 minuti, fino a quando saranno dorati.

Passo 6.

Fate raffreddare e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)