

## Mustaccioli

**Author:** Dolci Capricci



Dolce tipico Napoletano. Viene prodotto per tradizione, durante il periodo natalizio.

Further images:



### Preparation

Sul piano di lavoro mescolare la farina, lo zucchero, i chiodi di garofano, la cannella e l'ammoniaca. Allargare il composto e al centro mettere il cacao, la strega , la vanillina. Mescolate il tutto, aggiungendo lentamente dell'acqua tiepida e lavorate fino a quando il composto sarà morbido ed omogeneo. Stendete una sfoglia alta mezzo cm., dividetela in strisce larghe 8 cm. e ricavatene dei rombi oppure aiutatevi con delle formine. Inforiare a 160°C. per venti minuti circa, in una teglia con carta forno. Sciogliere il cioccolato a bagno maria. Con un pennellino da cucina distribuire il cioccolato sulla parte posteriore del rombo, lasciare solidificare il cioccolato. Prendere i rombi ed immergere il lato opposto nel cioccolato liquido e poggiare i mostaccioli, così ottenuti, su una grata lasciando cadere il cioccolato in eccesso. I mostaccioli saranno pronti quando il cioccolato sarà completamente solidificato.

### Notes

No Description available

<b>Preparation time</b>	5 min	<b>Difficulty</b>	very simple
<b>Portions</b>	1 portion	<b>Amount</b>	
<b>Country/Region</b>	Italy	<b>Costs per portion</b>	