

DOLCI E DESSERT

Mostaccioli (versione 2)

Tradizione: Calabria

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 8 persone

Farina bianca 00	500 g
Miele raffinato	500 g
Liquore all'anice	1/2 bicchierino
Burro	poco

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 1000 g circa di mostaccioli. Versate la farina sulla spianatoia, unite mezzo bicchierino di liquore ed il miele impastando tutto sino ad ottenere una pasta della consistenza di quella del pane.
- 2 Con il matterello stendete una sfoglia dello spessore di cm 1,5 e da essa ricavate dei 'mostaccioli' di varie forme: pesci, cavallucci, bambole, lettere alfabetiche, eccetera.
- 3 Disponeteli sopra una placca imburata e cuoceteli in forno già caldo a 150 gradi per 20 minuti circa.
- 4 Appena pronti levate i dolcetti, lasciateli raffreddare e riponeteli in dispensa conservandoli in una scatola di latta oppure in un contenitore munito di coperchio; attendete qualche giorno prima di mangiarli in modo che perdano parte della loro durezza e diventino morbidi.
- 5 Questi 'mostaccioli' sono dei biscotti tipici della Calabria.