

## DOLCI E DESSERT

## Mustazzola di missina

## DOSI

6 persone

## PREPARAZIONE

1 h

## ■ Ingredienti per 6 persone

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Farina bianca       | 500 g     |
| Zucchero semolato   | 200 g     |
| Mandorle            | 50 g      |
| Lievito in polvere  | 1 bustina |
| Chiodo di garofano  | 1         |
| Cannella in polvere | 1 pizzico |

## PER LA PLACCA

Burro

Farina

## ■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per circa 60 biscotti. Fate tostare nel forno le mandorle, senza pelarle ma pulite con un telo umido, poi tritatele finemente.
- 2 Setacciate insieme sulla spianatoia la farina ed il lievito, fate la fontana, unite il chiodo di garofano pestato, un pizzico di cannella, le mandorle e lo zucchero: lavorate bene tutti gli ingredienti unendo a poco per volta dell'acqua tiepida sino ad ottenere un impasto di giusta consistenza.
- 3 Quando la pasta sarà liscia e veramente ben lavorata, con il matterello stendete una sfoglia e con degli stampini di forma a piacere ricavate dei biscotti.
- 4 Collocateli su una placca imburrata ed infarinata e con una forchetta dai rebbi appuntiti incideteli sulla superficie formando delle righe (oppure dei disegni con una glassa di zucchero: cioè zucchero a velo fatto sciogliere a freddo con dell'albume leggermente sbattuto con una forchetta).
- 5 Passate i 'mustazzola' in forno a calore vivo (190 gradi) e cuoceteli 20 minuti.
- 6 Questi modestissimi biscotti, molto duri, ma buoni, erano già noti nel XV secolo e il loro nome è oggi registrato nei più antichi vocabolari siciliani.

7

Con lo stesso nome vi sono altri dolcetti in varie zone della Sicilia, ma questi variano ovunque per gli ingredienti e per la forma, che molte volte si ispira a delle figure oppure a dei fiori.