

MOSTACCIOLI

Ingredienti:

5 uova,
100 gr. di cioccolato fondente,
un bicchiere di mosto cotto,
2 bicchieri di zucchero,
200 gr di mandorle spellate tostate e ridotte in granella,
un pizzico di vanillina,
buccia di arancia grattugiata, cannella
farina q.b. (circa un Kg)

Impastare tutti gli ingredienti. La pasta deve avere la stessa consistenza della frolla. Un po' alla volta dare la forma di un salsicciotto schiacciato dello spessore di 2 cm e tagliare i mostaccioli. Con le dita, modellarne le punte in modo da dargli la forma di rombi e Infornare a 180° per 20 minuti. Una volta cotti, metterli su una gratella e spennellarli - ancora caldi - con la glassa bianca o al cioccolato fondente.

Per la glassa:

200 gr. di zucchero
100 gr. di acqua

oppure aggiungere:
100 gr. di cioccolato fondente

Mettere in un tegamino acqua e zucchero e fare bollire fino a quando lo sciroppo non è diventato bianco oppure si può aggiungere il cioccolato grattugiato e fare sciogliere bene.