

Mustazzoli

Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 150 g di vino cotto o 100 g di zucchero + 25 g di miele
- 100 g di zucchero
- 100 g di semi di sesamo
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 6 g di ammoniaca in polvere
- Un cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- Un cucchiaino di pepe nero macinato
- Scorza di un'arancia grattugiata

Preparazione

Mescolare la farina con lo zucchero, l'ammoniaca, i chiodi di garofano in polvere, la cannella macinata, il pepe e la scorza di arancia grattugiata, quindi incorporare alla miscela il vino cotto e impastare fino a ottenere una pasta omogenea e consistente, che va lasciata riposare per 60 minuti.

Trascorso il tempo indicato, stendere il composto e dividerlo in bastoncini dello spessore di 2,5 cm. Appiattire i bastoncini leggermente, tagliarli in rombi 5 cm e passare questi sui semi di sesamo, facendo in modo, con una leggera pressione, che questi aderiscano su tutta la loro superficie. Cuocere i mustazzoli in forno preriscaldato a 220° per il tempo necessario affinché assumano un colorito bruno (20 minuti circa).

Buon appetito..!