

MUSTAZZOLI

Ingredienti

- farina
- 4 uova
- 1 limone
- zucchero (400gr)
- rhum (1ml)
- cannella (10gr)
- 1 chiodo di garofano
- lievito vanigliato (1gr)
- cacao amaro in polvere (4gr)
- olio d'oliva (100 cucchiaini)
- mandorle pelate (100gr)

Come si prepara

Impastate la farina sulla spianatoia insieme a zucchero, cacao, uova e olio. Aggiungete il lievito per dolci e lavorate la pasta per far amalgamare tutti gli ingredienti;

Unite quindi le mandorle tritate e aromatizzate generosamente con cannella, chiodi di garofano ridotti in polvere e buccia di limone grattugiata;

Ammorbidite l'impasto con vino bianco o rhum e formate delle salsiccie che, una volta spianate, taglierete a rombi nelle dimensioni desiderate.

Disponete i biscotti sulla piastra del forno già unta d'olio e infarinata, cuocendoli a fuoco moderato per 10-15 minuti.

Difficoltà: 3

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	188 kcal 787 kJ
-------------------	--------------------

Tags





occasioni speciali, bambini, feste, biscotti, dolci e dessert, mediterranea

