

“Mostaccioli”

INGREDIENTI:

- 500 gr di Farina
- 250 gr di Zucchero
- 40 gr di Cacao Amaro
- 5 gr di Ammoniaca
- 250 di Marmellata di Fichi o di Mele Cotogne
- 150 gr di Farina di Nocciole
- 10 gr di Pisto
- 1 fialetta (2g) Aroma di Rhum diluita in 100 ml di Acqua
- 700 gr di Cioccolato per coperture

PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti come una pasta frolla.

(per i liquidi si consiglia di versare un pò alla volta in base alla consistenza che si desidera).

Fare un panetto e rivestire con pellicola.

Far riposare in frigo per 30 min.

Stendere parte dell'impasto tra 2 fogli di carta da forno dell' altezza desiderata.

Coppare con formine e sistemare su leccarda rivestita da carta da forno.

*In base alla grandezza cuocere in forno statico **160 gradi x max 15 min.***