



Mustaccioli - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - piccole dolcezze - marmellata di cotogne

Ingredienti:

kg 1 farina  
gr 900 zucchero  
gr 350 acqua  
gr 15 pisto (miscela di spezie)  
gr 5 ammonio (io ho messo un po' di lievito per torte salate)  
un pizzico di vanillina  
gr 50 cacao

Per il ripieno:

marmellata di cotogne  
miele  
cacao

gocce di cioccolato

canditi a pezzetti (io non li ho messi)

nocciole tostate (io avevo le noci e ho messo quelle, sicuramente con le nocciole viene più buono)

un po' di biscotti ridotti in briciole per asciugare l'umido della marmellata, io non li ho messi pensando fosse abbastanza soda, ma penso sia meglio metterceli rende l'impasto più omogeneo.

Per la glassa:

gr 400 zucchero  
un bicchiere da vino di acqua  
gr 75 cacao  
gr 80 cioccolato fondente

Mettere tutti gli ingredienti per la pasta sul piano di lavoro ed impastare bene, far riposare un poco e nel frattempo preparare il ripieno. Io sono andata ad occhio poichè Anna non mi ha mandato le dosi ma solo gli ingredienti; considera che io per prova ho fatto un quarto della dose, quindi come ripieno ho messo circa 200 gr di marmellata, la metà di miele, un cucchiaino di cacao, gr 75 di gocce di cioccolato e una manciata di noci sminuzzate, su tutto questo penso che un cucchiaino di farina di biscotti basti, la ricetta dice che la consistenza di questo impasto andrebbe provata in forno, cioè ne dovresti cuocere un cucchiaino e vedere che non si allarga ma rimane in forma, spero di essermi spiegata. A questo punto riprendere l'impasto iniziale e stenderlo con il matterello piuttosto sottile, tagliarlo in strisce e poi in rombi, mettere nel rombo un po' d'impasto e riciprire con l'altra pasta, far aderire i lembi e mettere su una teglia con carta forno. Infornare a forno caldo 200° per circa 15 min, io ho il forno a gas. Sfornati farli raffreddare e preparare una glassa. Faccio sciogliere lo zucchero con l'acqua sul fuoco, aggiungo il cacao e dopo un po' il cioccolato. Porto al punto del bien lissè e procedo con la pittura dei dolci che poi faccio asciugare.