



Mustaccioli 2 - [Visualizza sul sito di manu99](#)

dolce - piccole dolcezze - spezie

Ingredienti:

400 gr di farina
300 gr di zucchero
40 gr di cacao amaro
1/2 cucchiaino di spezie varie (pisto)
1/2 cucchiaino di ammoniaca x dolci o lievito o bicarbonato
una grattugiata di limone,
acqua q.b x amalgamare

Procedimento:

mettete tutti gli ingredienti nel robot, o nella ciotola ed amalgamate con pochissima acqua x volta fino ad ottenere un composto bello sodo e non appiccicoso, poi lasciare riposare x circa 15 minuti, poi stendere allo spessore di 1,2 cm e ritagliare con lo stampino x mustaccioli, poi mettere sulla placca con carta forno e cuocere a 180°C x circa 8/10 minuti sfornateli lasciateli raffreddare e poi rivestiteli con cioccolato fondente fuso e lasciatelo indurire x circa 2 o 3 ore e poi serviteli.

P.S. meglio farli il giorno prima e far indurire la glassa al cioccolato x tutta la notte!!

[immagine non più disponibile].