

# Mostaccioli

**Difficoltà:** bassa 🍴

**Preparazione:** 10 minuti

**Cottura :** 12 minuti

## **Ingredienti:**

120 g di zucchero

80 g di miele liquido

100 g di cioccolato fondente tritato

250 g di farina

100 g mandorle macinate

5 g di ammoniaca per dolci

20 ml di olio di oliva

20 ml di \*mosto cotto

1 uovo intero + 1 tuorlo

scorza grattugiata di 1/2 limone

1 pizzico di cannella

## Per glassare

200 g di cioccolato da copertura

## **Preparazione :**

Preriscaldare il forno a 180°. Lavate il limone, asciugatelo e grattugiate la scorza evitando la parte bianca. Tostate leggermente le mandorle, sminuzzate il cioccolato fondente, poi tritate entrambi con un tritatutto elettrico. In una terrina mescolare con le mani tutti gli ingredienti sino ad ottenere un composto omogeneo. Coprire con la pellicola e fate riposare nel frigo per mezz'ora. Formate dei piccoli cilindri e appiattiteli leggermente. Tagliate con un coltello in tanti rombi. Disponete i dolcetti su una placca ricoperta di carta forno e cuocete nel forno statico a 180° per circa 12/1 minuti. Dovranno risultare gonfi e morbidi (non cuoceteli troppo perché altrimenti diventeranno duri). Fateli raffreddare. Fondete il cioccolato da copertura, e glassate i biscotti, poi fateli asciugare su carta forno .

