Mustaccioli

Autore : Carolina Barra

Data : 26 Dicembre 2023

Ingredienti

500 grammi di cioccolato fondente
250 grammi di farina
120 grammi di zucchero

60 grammi di miele
75 grammi di mandorle tostate
20 grammi di cacao amaro in polvere
55 grammi di olio di semi
La buccia grattugiata di un'arancia
Liquore strega q.b.
5 grammi di ammoniaca
5 grammi di pisto

Preparazione

Si tratta di uno dei dolci più tipici della tradizione natalizia campana, che fino a qualche anno fa non potevano mancare sulle tavole imbandite dei cenoni.

Per prima cosa prepariamo gli ingredienti.

Tradizionalmente le mandorle venivano tostate in casa, oggi si possono reperire già tostate, se le troviamo è meglio, risparmiamo tempo e non rischiamo di sbagliare la tostatura.

Altrimenti, basta prendere normalissime mandorle, anche quelle con il guscio, assolutamente non pelate.

In questo caso le disponiamo su una teglia e le mettiamo per 5 o 6 minuti in forno preriscaldato a 180°.

Le lasciamo raffreddare, poi le tritiamo grossolanamente, magari aiutandoci con un pestello.

In una ciotola mettiamo la farina, una doppio zero va bene, lo zucchero e il cacao, tutto setacciato, per evitare che ci siano grumi.

Poi uniamo le mandorle, l'ammoniaca, il pisto, la buccia d'arancia grattugiata.

Il pisto è un misto di spezie che in Campania è facile trovare già pronto nelle giuste proporzioni e che contiene cannella, chiodi di garofano e noce moscata.

Un'alternativa all'arancia è il limone, per la buccia.

Mescoliamo tutti gli ingredienti, poi aggiungiamo miele, olio e liquore.

Da tradizione si usa lo Strega, ma se va benissimo anche del rum.

L'impasto è molto compatto, per cui bisogna lavorarlo con cura, magari ungendo le mani con un poco di olio.

Quando avremo amalgamato tutto, stendiamo con un matterello lasciando il composto alto di un centimetro circa.

Tagliamo nella classica forma a rombo, anche se in maniera irregolare, va benissimo uguale.

Adagiamo su una teglia coperta con carta da forno e facciamo cuocere per 6 o 7 minuti a 180° in forno preriscaldato.

Dopodiché lasciamo raffreddare.

Adesso viene il passaggio più delicato, la glassatura.

Sbricioliamo il cioccolato fondente e lo facciamo sciogliere a bagnomaria.

Infine, prendiamo i nostri mustaccioli e li immergiamo nel cioccolato fuso in modo da creare una glassa omogenea.

Come variante possiamo usare il cioccolato bianco.

Adagiamo sulla teglia di cottura e facciamo raffreddare.

Accompagniamo con lo stesso liquore che abbiamo usato nell'impasto.

Buon appetito!