



Mostaccioli (Sardegna) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Dessert - ricette regionali -

E? un dolce tipico di Oristano, di chiara derivazione araba, sottolineata dalla cannella e dalla percentuale di zucchero. Caratteristica è la lunga lievitazione (anche 30 giorni) che conferisce all'impasto una consistenza vitrea e gommosa. Differisce dai mostaccioli del sud Italia perché è morbido

Ingredienti X 25 pezzi circa

500g di farina  
500g di zucchero  
30g di lievito di birra  
1/2 cucchiaino di bicarbonato  
1/2 cucchiaio di cannella  
buccia grattugiata di 1 limone

Per la glassa

150g zucchero a velo sciroppato in poca acqua

NB: i biscotti sono già di impasto dolce, per cui ci vedrei meglio la glassa dei buccellati che è meno dolce, magari fatta meno coprente

Impastare bene la farina SOLO con il lievito e acqua qb. Lasciare lievitare per 1 ora, poi aggiungere gli altri ingredienti ed amalgamare. Riporre in una terrina capiente, coprire con un canovaccio, involgere in un panno e riporre in un luogo caldo per minimo 1 settimana.

Riprendere, fare una sfoglia da mezzo centimetro e ritagliare a rombi. Infornare a 160° fino a doratura (circa 15 minuti). Glassare quando sono ancora caldi



Immagine presa dal sito eCucinando.it