



Mastazzoli o mustaccioli - [Visualizza sul sito di Imma](#)

vino cotto - frutta secca - uvetta - pepe

Ingredienti:

1/2 litro di vino cotto
100 gr, zucchero
mandorle e noci tritati , scorza buccia di arancia grattugiata, pepe q.b. ,cannella in polvere , un pò di uvetta se piace
farina di semola grano duro tutta quella che occorre per fare un impasto malleabile.

Preparazione:

mettere a bollire il vino cotto e zucchero , aggiungere la frutta secca , le spezie, l'uvetta dare una mescolata e aggiungere 300 gr. di farina mescolare velocemente se occorre ancora farina , quando il vino cotto viene assorbito da tutta la farina si versa in una spianatoria di legno e con le palettine si lavora per raffreddarla e se occorre si aggiunge farina, fino a quando diventa come l'impasto della pizza.

fare dei filoncini e poi tagliare a rombi.

lasciare riposare una notte.

mettere a forno a 180° per 10 min. non devono cuocere troppo altrimenti diventano duri, devono restare con la parte centrale morbida.

Questi biscotti devono essere speziati, il pepe si deve sentire .



