

MUSTAZZOLI

INGREDIENTI:

- 1000 gr Farina 00,
- 1100 gr Zucchero,
- 250 gr Acqua,
- 3 gocce d'essenza di cannella,
- 3 gocce d'essenza di chiodi di garofano.

DESCRIZIONE

I mustazzoli sono dei biscotti caratteristici siciliani, si possono trovare più varianti, questa che vi presento è una ricetta che si tramanda da ben 10 generazioni di artigiani pasticceri. Tengo a precisare che gli antichi artigiani pasticceri della regione sicilia portano le loro squisitezze anche oltre oceano, quando per motivi di lavoro di trasferirono in negli Stati Uniti ed in Canada, dove oggi risiedono varie federazioni di "pasticceri italiani all'estero".
Questi particolari biscotti dall'aspetto appetitoso, dai colori bianco e marrone, sono venduti durante il periodo che va dai Morti al Natale. Sono croccanti e gustosissimi.

SVOLGIMENTO

Sul piano di lavoro disporre la farina (precedentemente setacciata) a fontana, aggiungere lo zucchero e le assenze, quindi cominciare ad amalgamare fino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente. Adagiare la pasta ottenuta e lavorarla manualmente in modo da ottenere dei pezzi paralleloidalari irregolari. Quindi far riposare i pezzi di pasta per circa due giorni all'interno di un cassetto in legno con lo scopo di farli asciugare. Trascorsi i due giorni, mettere i pezzi in una teglia unta di strutto ed infornare per circa 40 minuti ad una temperatura di 100°C.

Questa ricetta è stata gentilmente inviata da Davide (davidec84)