



Mostaccioli al cioccolato bianco e Limoncello di Capri

Ingredienti:

500 gr di cioccolato bianco
100ml di Limoncello
500 gr di zucchero
500 gr di miele
1 kg di farina 00
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
la scorza di due limoni
un pizzico di sale
acqua calda quanto basta

Impastate la farina con il miele, lo zucchero, la cannella, la scorza del limone e il sale. Aggiungete gradualmente l'acqua calda fino a rendere il composto omogeneo ed elastico. Stendete con un mattarello la pasta fino ad uno spessore di 1,5 cm e tagliatela a rombi con dei tagliabiscotti o semplicemente con un coltello. Cuocete i Mostaccioli in forno a 180° per 15 minuti.

Per la glassa: sciogliete il cioccolato a bagnomaria in un recipiente abbastanza largo insieme al limoncello e immergete i biscotti uno alla volta ricoprendoli con il cioccolato. Aiutatevi con delle pinze da cucina in questa operazione.

Mettete i Mostaccioli su una gratella o su una teglia affinché la glassa si solidifichi. Successivamente si possono fare dei piccoli ritocchi alla glassa, qualora presenti delle imperfezioni, utilizzando un pennellino passato nella cioccolata bianca.

Ricetta dello Chef Esposito per Caprinotizie.it

