

LES MUZTAZZOLI OU MOSTACCIOLI

Ce sont des biscuits en forme de losange, typiques de toutes les régions du Sud de l'Italie. On les sert souvent au moment des fêtes de Noël ou à Pâques.



Ingrédients

- 1 kg de farine
- 1 kg de sucre en poudre
- 1 kg d'amandes grillées et moulues
- 15 clous de girofle moulus
- 2 sachets de levure chimique
- 4 œufs entiers
- 1 verre d'eau
- 4 cuillères de chocolat en poudre
- Le zeste de 2 oranges moulues

Préparation

Griller les amandes dans une poêle sur feu doux en remuant continuellement 15 à 20 minutes. Les mixer mais pas trop finement. Mixer les clous de girofle et les zestes d'orange. Mélanger tous les ingrédients dans un grand saladier ; ajouter l'eau petit à petit puis pétrir grossièrement. Prendre des gros morceaux de pâte pour en faire des boudins. Se huiler préalablement les mains Couper des losanges et les ranger sur du papier sulfurisé en espaçant bien les morceaux : la pâte double de volume !

Cuire au four à 200 degrés environ 20 minutes.