



MOSTACCIOLI

**Biscotto a base
di mosto cotto
o "vincotto"**

Tempi

20 minuti di preparazione

10 minuti di cottura

Dosi per 20 pezzi

Ingredienti

150 g di mandorle tostate
e sminuzzate

1 buccia di arancia sminuzzata

250 g di zucchero

500 g di farina

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino di chiodi di garofano
in polvere

1 bacca di vaniglia, i semini estratti

70 ml d'olio d'oliva

380 g di mosto cotto

1 bustina di lievito

2 bicchieri di acqua calda

Preparazione

1 - In una ciotola unite e mescolate con cura: zucchero, farina, buccia d'arancio, mandorle, cannella, chiodi di garofano, vaniglia e lievito.

2 - Incorporate gradualmente i liquidi mescolando energicamente con le mani ad ogni nuova aggiunta. Iniziate col mosto cotto, proseguite con l'olio e poi con l'acqua calda.

3 - Lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto sodo e compatto.

4 - Stendete la pasta con un mattarello fino a ottenere una sfoglia di pochi millimetri e poi modellate i vostri mostaccioli con la forma che più vi piace: a ciambella o a rombo.

5- Posizionate i biscotti su una leccarda rivestita con carta forno ed infornate in forno caldo a 180° per circa 10 minuti.

Il mosto cotto, molto usato nelle ricette del passato, è molto versatile: è usato per arricchire dolci tradizionali, per accompagnare formaggi stagionati e per insaporire la polenta. Realizzarlo per la nostra ricetta è facilissimo: basta far bollire in una pentola a fuoco dolce circa 3 litri di mosto di vino rosso fino a quando il contenuto della pentola non si è ridotto a un terzo, assumendo una consistenza densa e oleosa.

