

Mustazzolusu

Ingredienti:

1 kg di farina
200gr di strutto
500gr di zucchero
230gr di uva sultanina
250gr di noci tagliuzzate
2 limoni di cui si utilizza la scorza grattugiata e una parte del succo se l'impasto risulta duro.
¼ di latte
250 di mandorle tagliuzzate
5 uova

Glassa: acqua, 600gr di zucchero a velo, succo di limone e se si vuole un goccio di liquore per profumare.

Procedura:

Si impastano tutti gli ingredienti e si dà ai mustazzolus la forma di un rombo. Dopo di che si



infornano per 10 minuti. Nel mentre si prepara la glassa mischiando acqua, zucchero e limone che verrà poi messa sui mustazzolus ormai raffreddati come tocco finale spargere sulla glassa dei "diavoletti colorati".

www.Agugliastrait