

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Taralli dolci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di farina
200 g di zucchero
100 g di burro
1/2 mezza bustina di lievito
aggiungere un po' di liquore a piacere.

PREPARAZIONE

1 Lavorare lo zucchero con le uova, aggiungere il burro, la farina ed il lievito.

Formare una palla e lasciarla riposare per 1 ora. Formare delle ciambelle a piacere, foderare una teglia con carta da forno e disporvi le ciambelle. Spennellare ogni ciambella con del rosso d'uovo, quindi distribuirvi un po' di zucchero. Mettere nel forno a 180° per 20 o 30 minuti.