

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Taralli siciliani con glassa di zucchero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



### INGREDIENTI

FARINA suddiviso in 800 g per l'impasto e

200 g per la spianatoia - 1 kg

ZUCCHERO 200 gr

AMMONIACA PER DOLCI 40 gr

UOVA 4

LATTE 250 ml

STRUTTO 200

SEMI DI ANICE 40 gr

SCORZA E SUCCO DI LIMONE 1

### PER LA GLASSA A FREDDO

ZUCCHERO 1 kg

ACQUA 250 ml

# PREPARAZIONE



2 Montare a neve ferma gli albumi.

In una ciotola montare i tuorli con lo zucchero, aggiungete lo strutto, gli albumi continuate a montare.

Aggiungete 800 g di farina, l'ammoniaca ed il cimino ed impastare.



**3** Prendete l'impasto mettete nella spianatoia con i 200 g di farina.

Formate delle strisce e arrotolatele.



**4** Trasferite sopra una placca da forno foderata di carta forno ed infornare a 200°C per circa 15 minuti.



**5** Per la glassa: mettete in una casseruola lo zucchero e l'acqua, portare a ebollizione.

Cuocere finchè non diventa liquido, e tra due dita fa il filo (in quest'operazione fate molta attenzione perchè il composto è molto caldo).



**6** Versate il composto poco alla volta in una ciotola e mescolare fino a quando non assume una consistenza cremosa.



7 Immergete i biscotti nella glassa. e fate raffreddare.

