

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Taralli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I taralli sono una ricetta della cucina molisana. Sono dei biscotti dolci molto semplici da realizzare con la particolarità che durano nel tempo ma soprattutto sono molto buoni.

INGREDIENTI

FARINA 1 kg
UOVA 10
ZUCCHERO 100 gr
STRUTTO 100 gr

PER LA GLASSA

ZUCCHERO 1 kg
ACQUA 200 ml

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate gli ingredienti lavorandoli a lungo, tagliate la pasta a bastoncini della lunghezza di circa 10 cm.



- 2 Chiudete ciascun bastoncino a ciambella e lessateli in acqua bollente fino a che riaffiorino in superficie.





3 Scolateli dall'acqua e fateli asciugare avvolti in canovacci.



4 Trasferite i taralli su di una teglia da forno e infornate a 200°C per circa mezz'ora.

A cottura ultimata glassateli con un velo di "naspro".

Per preparare la glassa, fate bollire lo zucchero nell'acqua finché non si ottenga uno sciroppo filante.

Mettete i taralli in un recipiente, versatevi sopra il "naspro" e mescolate fino a che il naspro non si sia solidificato.