

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tarallucci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr
ZUCCHERO 200 gr
MARGARINA 100 gr
UOVA 3
MIELE 1 cucchiaio da tavola
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare margarina e zucchero.



3 Unite 2 uova, il miele ed il sale e continuate a montare.



4 Unite la farina ed il lievito setacciati.



5 Impastare fino ad avere una pasta omogenea.



6 Con il mattarello stendete una sfoglia di circa 5 mm.



7 Con un biscotto ritagliate i biscotti.

Trasferiteli in una placca di forno foderata di carta forno.

Spennellateli con l'uovo rimasto ed infornate a 180°C per 10 minuti.

