

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Taralli dolci

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

DOSI PER: [24 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **taralli dolci** sono dei [biscotti](#) a forma di ciambellina, realizzati con un impasto a base di farina, zucchero, uova, olio e vino bianco. Sono tipici delle regioni del sud Italia, in particolare della Puglia, della Campania e della Calabria, dove si preparano in occasione delle feste o come dolcetto da accompagnare al caffè o al tè.

I taralli dolci sono friabili e profumati, e si possono aromatizzare con scorza di limone, di arancia, di mandarino o con spezie come la cannella, la noce moscata o l'anice. I taralli dolci si possono anche guarnire con dello zucchero semolato o a velo, per renderli ancora più golosi.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani questi deliziosi taralli dolci per le tue migliori occasioni di festa!

Se ti piace cucinare i [biscotti](#), ecco altre ricette che potresti gradire:

[Mostaccioli](#)

[Frollini semplici](#)

[Canestrelli](#)

[Ovis mollis](#)

[Lemon meltaways](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

OLIO DI SEMI 60 gr

ZUCCHERO SEMOLATO + q.b. per la
finitura - 70 gr

CANNELLA IN POLVERE

VINO BIANCO 90 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SALE FINO 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come preparare in casa dei deliziosi taralli dolci: per prima cosa devi mettere in una ciotola tutti gli ingredienti secchi, ovvero la farina, lo zucchero, la cannella, un pizzico di sale e il lievito in polvere per dolci precedentemente setacciato. Infine aggiungi l'olio e il vino bianco.



- 2 Inizia a impastare nella ciotola con un cucchiaio o una forchetta, quando gli ingredienti si saranno compattati, continua a impastare con le mani, quando non sarà più possibile lavorare nella ciotola, ribalta il composto su un piano da lavoro leggermente infarinato e continua a lavorare fino a formare un panetto, compatto, morbido e non appiccicoso.



- 3 Stacca una piccola parte dall'impasto e crea un filoncino con le mani, quando è compatto e liscio, taglialo a una lunghezza di circa 6 cm e chiudilo incrociando le estremità, in questo modo avrai formato il tarallo dolce. Schiaccia leggermente il punto in cui le due estremità del filoncino si uniscono per sigillare l'anello. Passa il tarallo in una ciotola in cui avrai messo lo zucchero semolato.



- 4 Preriscalda il forno a 180°C in modalità statica e fodera una teglia con carta forno. Disponi i taralli zuccherati sulla carta forno, distanziandoli di qualche centimetro perché in cottura aumenteranno di volume. Metti la teglia in forno e cuoci per circa 20 minuti. Quando i taralli dolci sono cotti vedrai che avranno un aspetto leggermente dorato. Sforna, sistema i taralli dolci su una gratella da pasticceria e lascia raffreddare prima di servire.



CONSERVAZIONE

I taralli dolci si possono conservare a temperatura ambiente in un contenitore ermetico fino a una settimana.

CONSIGLIO

Se vuoi dei biscotti più aromatizzati, puoi sostituire il vino con del marsala e aggiungere un po' di scorza di limone o arancia appena grattugiate.