

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Taralli dolci

di: *Rosalba*

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.