

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Taralli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Molise*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *molto basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

FARINA 1 kg
UOVA 10
ZUCCHERO 100 gr
STRUTTO 100 gr

PER LA GLASSA

ZUCCHERO 1 kg
ACQUA 200 ml

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.

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.