

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Tareco

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

---



### INGREDIENTI

FECOLA DI MANIOCA 1 kg  
ZUCCHERO 500 gr  
UOVA 2  
BURRO SALATO A TEMPERATURA  
AMBIENTE 300 gr  
FARINA DI COCCO 150 gr  
LIEVITO PER DOLCI 2 cucchiaini da tavola  
LATTE 1/4 di bicchiere -  
SALE 1 pizzico

### PREPARAZIONE

**1** Mettete tutti gli ingredienti insieme in una ciotola ed impastare benissimo.

La pasta deve risultare un po' dura, lavoratela energicamente, dovete scaldarla con le mani.



**2** Quando la pasta sarà pronta fate dei cilindretti di circa un dito di spessore.



- 3 E tagliateli trasversalmente in modo da ricavarne dei rombi, infine incideteli leggermente il superficie.

Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.





4 Infornate a 180°C per 30 minuti circa.



