



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Taralli all'aviglianese



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

20 minuti preparazione, 20 cottura Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una teglia**

Ingredienti

- 500g di farina grano duro
- 50g di anice
- 5 uova
- 1 bicchiere di rum o brandy
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 50g di zucchero
- sale

Preparazione Taralli all'aviglianese

Passo 1.

Impastate farina, anice olio liquore e le uova sbattute.

Passo 2.

Salate leggermente.

Passo 3.

Ricavate dei bastoncini dal diametro di 2 cm ed accartocciateli.

Passo 4.

Fateli cuocere in abbondante acqua bollente, togliendoli quando salgono a galla.

Passo 5.

Disponeteli in una teglia e fateli cuocere in forno a 200° per 20 minuti.

Passo 6.

Spolverateli con un po' di zucchero e serviteli.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)