

[RЯ]

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

## Taralli



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

### **Ingredienti**

- 1 kg di farina
- 100 g di sugna
- 100 di zucchero
- 10 uova
- 1 Kg di zucchero
- 2 dl d'acqua

## **Preparazione Taralli**

### **Passo 1.**

Lavorate insieme gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

### **Passo 2.**

Formate dei bastoncini lunghi 10 cm circa.

### **Passo 3.**

Unite le estremità di ciascun bastoncino per dare la forma circolare al tarallo.

### **Passo 4.**

Fate cuocere in acqua bollente finché non affiorano in superficie, quindi infornate a 200° per 1/2 ora.

### **Passo 5.**

A parte preparate il naspro, cioè la glassa: fate bollire lo zucchero in acqua fino ad ottenere un sciroppo.

### **Passo 6.**

Versate la glassa sui taralli e fate raffreddare.

## Note

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