

# TARALLI DOLCI (MOLISE)



Ingredienti per 4 persone

Per i Taralli:

Farina 1 kg

Uova 10

Zucchero 100 gr

Strutto 100 gr



Per la glassa:

Zucchero 1 kg

Acqua 200 ml



## PREPARAZIONE

Lavorare gli ingredienti a lungo, avendo cura di amalgamarli per bene, e tagliare la pasta a forma di bastoncini della lunghezza di circa 10 cm.

Formare delle ciambelline piegando e chiudendo i bastoncini, dopodiché lessarle in acqua bollente. Una volta riaffiorati in superficie, scolare i Taralli dall'acqua, avvolgerli in canovacci e lasciarli asciugare.

Trasferire i Taralli dolci su una teglia da forno e infornare a 200°C per circa 30 minuti.

Preparare poi la glassa: far bollire lo zucchero nell'acqua fino a ottenere uno sciroppo filante.

Spostare i Taralli in un recipiente, versarvi sopra la glassa e spalmarla fino a che quest'ultima non si sarà solidificata.

I Taralli dolci sono pronti per essere serviti!