

TARALLI CON LE UOVA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (20 cucchiaini)
- farina (1000gr)
- 8 uova
- zucchero (130gr)

Come si prepara

Mettete sulla spianatoia tutti gli ingredienti e lavorateli energicamente con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Date quindi alla pasta la forma di un rotolo leggermente schiacciato e tagliatene tanti piccoli pezzi uguali.

Allungateli, lavorandoli con le mani sulla spianatoia e chiudeteli alle estremità formando i taralli.

Portate ad ebollizione una pentola con abbondante acqua salata, gettatevi i taralli e scolateli quando vengono alla superficie.

Lasciateli asciugare per circa due ore ed infine passateli in forno, già caldo a 180 gradi, finché non saranno dorati.

Difficoltà: 3

Tempo: 45

Tabella nutrizionale

Valore energetico	349 kcal 1461 kJ
-------------------	---------------------

Tags

foto, occasioni speciali, new, feste, biscotti, dolcetti, Taralli con le uova, taralli, tradizionale, mediterraneo



