



Bimby: Taralli al finocchio - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

300 gr. di vino bianco, 1 cucchiaio di sale, 125 gr. di olio e.v.o., 750 gr. di farina, semi di finocchio
Inserire nel boccale vino e sale 2' 40" vel 1 Aggiungere olio e farina 40" vel 5 e 1' vel spiga. Dividere
l'impasto in 3 parti = e inserire nel boccale uno alla volta. 1' vel spiga, aggiungendo i semi di finocchio.
Preparare i taralli di forma circolare, lessarli in abbondante acqua salata e con un po' di olio scolarli quando
vengono a galla e appoggiarli su un panno asciutto. Il giorno dopo cuocerli in forno caldo 220" 30'



di laura66 di cookaround.com.