



Tarallini dolci calabresi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - piccole dolcezze - Calabria

Ingredienti:

500 g di farina 00, 100 g di burro, 2 uova, 1 bicchiere di latte, 200 g di zucchero, la scorza grattugiata di un limone, 1 bustina di lievito per dolci

Preparazione:

Disporre su una spianatoia la farina, fare un vuoto al centro e versare il burro fuso, lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, le uova intere, il lievito sciolto nel latte tiepido.

Amalgamate tutti gli ingredienti.

Formare i tarallini spessi un dito.

Disporre i taralli in una teglia da forno ed infornare a 180° - 200°. Far cuocere per circa 20' .
Sfornare e cospargere di zucchero a velo o glassare.

eCucinando.it