

Taralli dolci pugliesi

I tipici “taralli acqua e vino” diffusi sia in Puglia che in Abruzzo. Sono molto semplici, privi di uova e senza burro. Sono molto semplici da fare ma buonissimi, anche perchè non risultano eccessivamente dolci. Tipicamente vengono rotolati nello zucchero semolato prima di cuocerli, ma se li preferite ancora meno dolci potete saltare questo passaggio.



Ingredienti per circa 40 taralli:

- 200 ml di vino bianco
- 200 ml olio di semi
- 2 cucchiaini abbondanti di zucchero semolato (+ quello per rotolare)
- 500 gr farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci

Aggiungere lo zucchero ai liquidi, poi aggiungere lentamente la farina ed il lievito setacciati. Impastare per un paio di minuti, finché la pasta non assume una consistenza elastica.



Strappare piccoli pezzi di impasto e ricavare dei salsicciotti spessi circa 1 dito, prelevarne delle porzioni lunghe circa

15-20 cm e dare forma ai taralli. Per ultimo, passarli nello zucchero semolato da entrambe le parti (opzionale). Con questa dose ho ottenuto circa 40 taralli, pesando porzioni da 25gr per ognuno.

Posizionare i taralli sulla lastra del forno, ricoperta con carta forno, leggermente distanziati perchè tendono a gonfiarsi in cottura.



Cuocere in forno (statico) a 180° per 30 minuti, o finché la superficie non risulta ben dorata.

Si conservano in una scatola di latta per diversi giorni, e non contenendo né uova né burro possono tranquillamente stare fuori frigorifero.