



Taralli siciliani



18 biscotti



circa 60 min.

INGREDIENTI

500 g Miscela Oro Pan
100 g zucchero
100 g burro morbido
vaniglia (estratto o i semi)
2 uova grandi (120 g)
135-140 g latte
20 g succo di limone
30 g cacao amaro
scorza di 1 limone grattugiata
6 g ammoniaca per dolci
4 g lievito per dolci
2 g sale
per la glassatura:
300 g zucchero a velo
25 g succo di limone
10 g cacao amaro
20-25 g latte

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria **50 g** di burro morbido, **50 g** di zucchero, la scorza grattugiata di un limone e lavora con la foglia per pochi istanti.

Unisci prima **60 g** di latte, poi **60 g** di uovo e alla fine aggiungi a cucchiainate **250 g** di **Miscela Oro Pan**.

Infine, incorpora **3 g** di ammoniaca, **2 g** di lievito per dolci, **20 g** di succo di limone e **1 g** di sale.

Miscela per bene con la foglia finché non ottieni un impasto omogeneo e più morbido di una frolla.

Prepara allo stesso modo l'impasto al cacao.

Quindi inizia lavorando **50 g** di burro, **50 g** di zucchero, la vaniglia, circa **70-75 g** di latte.

Infine mescola il cacao a **250 g** di **Miscela Oro Pan** e incorporali pian piano al composto, aggiungendo anche le rimanenze di ammoniaca, lievito e sale.

Se gli impasti ottenuti sono troppo morbidi, mettili in frigo per 30 minuti.

Taglia l'impasto bianco in 6 porzioni e lavora ogni porzione in modo da ottenere dei salsicciotti dello spessore di un dito.

Intreccia due salsicciotti tra di loro e ritaglia dei biscotti di circa 8 cm di lunghezza e che pesano circa 50-55 g l'uno.

Ripeti lo stesso procedimento per l'impasto al cacao.

Sistema man mano i biscotti su una teglia coperta di carta da forno.

In totale otterrai 18 grossi biscotti.



Cuoci i taralli a 200° in forno pre riscaldato ventilato per circa 17-18 minuti, dipende dal forno.

Lascia raffreddare i taralli mentre prepari le glassature.

Mescola **150 g di zucchero a velo** con **25 g** di succo di limone, versandolo poco per volta.

Ottenuta una glassa liscia e non troppo fluida, pennella i taralli bianchi di glassa.

Sistemali man mano su carta da forno.

Prepara la glassa al cacao mescolando **150 g** di zucchero a velo con **10 g** di cacao amaro e versando poco per volta **20-25 g** di latte.

Pennella con questa glassa i biscotti al cacao.

Lasciali asciugare per qualche ora.

I consigli d'Oro.

La ricetta originale dei taralli siciliani prevede l'uso di strutto al posto del burro.

Se usi strutto e latte delattosato o di origine vegetale, avrai dei biscotti privi di lattosio.

Non ami usare l'ammoniaca? Aggiungi il doppio di lievito per dolci e rinuncia all'ammoniaca.

I biscotti più riposano e più si insaporiscono, quindi aspetta qualche ora o anche un giorno prima di gustarli.

Resistono molti giorni conservati in una scatola per biscotti.

Buon Appetito!