



Taralle (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

postato da Cristina

dolce - ricette regionali - Sicilia

Ingredienti

kg.2,5 di farina "00"  
500 g. di zucchero  
75 g. di ammoniaca per dolci  
250 g. di strutto  
25 g. di miele oppure marmellata di albicocche setacciata  
1 pizzico di vaniglia  
3 uova  
1 litro d'acqua

Setacciare la farina con l'ammoniaca e al centro mettere lo strutto già lavorato con lo zucchero, il miele e la vaniglia. In ultimo aggiungere i liquidi: uova e acqua. Lavorare poco (è una frolla leggera). NON attendere lievitazione. Ricavare dei bastoncini spessi circa 2 cm. e lunghi circa 15 cm. e chiuderli ad anello. Infornare distanziati perchè lievitano durante la cottura.

Glassa: appena tiepidi vanno glassati con zucchero a velo lavorato con poca acqua e buccia di limone grattugiata e vaniglia. Lasciare raffreddare.

In realta' la glassa andrebbe preparata con lo zucchero cotto a 130°(?) a filo corto. Ma questa è roba da Cuocpa

Per noi siciliani c'è un'opportunità in più: comprare la "velata" per la cassata, scioglierla a bagnomaria con poca acqua, vaniglia e buccia di limone e glassare la taralla.

Si potrebbe provare con albume montato a neve, farina e zucchero a velo.

Insomma ognuno la faccia come sa, pero' sappiate che il risultato è di una glassa molto morbida.