



TARALLI DELLA NONNA

Ingredienti

250 gr. di semola di grano duro rimacinata per Pan di spagna e torte da forno “le Semole d’autore” [Selezione Casillo](#)
65gr. di zucchero
1 uovo intero
50 ml di olio
1/2 bustina di ammoniaca
1 /2 bustina di lievito per dolci
un po’ di latte

Procedimento

Versare la semola su di una spianatoia creando uno spazio centrale, in una ciotola aggiungere le uova intere e sbatterle con lo zucchero aggiungere un po’ di latte l’ammoniaca e il pan degli angeli., riversare il tutto nello spazio centrale e aggiungere l’olio. Impastare il tutto fino a rendere l’impasto liscio ed omogeneo.

Formare dei cilindri lunghi intrecciare e chiudere a tarallo, passare nello zucchero semolato.

Infornare a 180 gradi per circa 15 minuti.