

# Tarallo pasquale

di Giuseppe Cristofaro



## ingredienti

dosi per circa 10 taralli

500 g	FioreGlut Dolci
200 g	burro
200 g	zucchero
50 g	uova
100 ml	latte senza lattosio
10 g	lievito secco Caputo
q.b.	aromi, vaniglia, arancio

## procedimento

### Sabbiare gli ingredienti secchi

Nella ciotola della planetaria, unisci la farina, il burro freddo a pezzetti, il lievito, il sale e gli aromi. Lavora con la foglia fino a ottenere un composto sabbioso.

### Incorporare i liquidi

Aggiungi le uova e il latte, continuando a impastare fino a ottenere un composto omogeneo e morbido.

### Riposo in frigo

Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascialo riposare in frigorifero per almeno 24 ore.

### Formatura dei biscotti

Dopo il riposo, riprendi l'impasto e forma i taralli dolci secondo la forma desiderata.

### Cottura

Disponili su una teglia rivestita di carta forno e cuoci in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 20 minuti, o fino a leggera doratura.

