

Taralli dolci glassati



Per la Domenica delle Palme in Calabria è tradizione preparare i taralli dolci glassati calabresi. Sono dolci pasquali facili da realizzare. Le signore calabresi li preparavano e li appendevano ai ramoscelli di palme da portare in chiesa per farli benedire.

Di solito sono molto più grandi e assomigliano più a delle ciambelle che a dei taralli ed hanno il taglio centrale laterale molto più marcato, io li ho fatti un po' più piccoli. Ecco la ricetta:

Ingredienti:

Per i taralli:

- 3 uova.
- 350gr di farina.
- 40gr olio di semi.
- 1/2 bustina di lievito.

Per la glassa:

- 150gr zucchero a velo (io ho usato L'eritritolo un dolcificante naturale senza alcun retrogusto)
- 1/2 albume montato.
- Succo di 1/2 limone.

Vediamo come prepararli:

Per preparare i miei taralli dolci glassati ho iniziato a sbattere bene le uova facendo incorporare aria, quando sono diventate belle montate e vellutate aggiungo l'olio e continuo a montare, gradualmente aggiungo anche la farina, faccio incorporare.



Per ultimo aggiungo il lievito, impasto bene. Divido l'impasto in 2 pezzi e comincio a formare dei salsicciotti che assottiglio fino a raggiungere un diametro di circa 1 cm, taglio in pezzi di circa 10 cm e li chiudo a formare i taralli. Per far venire il classico taglio centrale, dopo aver tagliato il salsicciotto l'ho leggermente schiacciato e ripiegato al centro.

Cucino in forno a 180 gradi per 15 min.

Per preparare la glassa monto a neve l'albume e aggiungere lo zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone. Glasso i taralli freddi aiutandomi con un pennellino e lascio riposare in un luogo asciutto finché la glassa si sarà indurita.







