

Taralli di Pasqua

Autore : Carolina Barra

Data : 20 Aprile 2019



Ingredienti

1 kg di farina
6 uova + un uovo per spennellare
300 grammi di zucchero
6 mezzi gusci d'uovo di olio EVO
2 buste di vanillina
La buccia di un limone grattugiato
Il succo di mezzo limone
6 grammi di bicarbonato per dolci
16 grammi di cremor tartaro

Procedimento

Un altro dolce campano tipico della Pasqua sono i taralli, tristemente copiati da tante industrie dolciarie. Vi garantisco, però, che gli originali fatti in casa sono decisamente un'altra cosa. Sono semplici da fare ed estremamente gustosi.

Innanzitutto, prepariamo la fonte con la farina e mettiamo al centro le 6 uova con lo zucchero, mescoliamo per bene, evitando che si formino grumi, mettiamo poi il succo di limone con l'olio e la buccia grattugiata. Secondo la tradizione l'olio, rigorosamente EVO, si misura a mezzi gusci d'uovo. Aggiungiamo poi il bicarbonato e il cremor tartaro.

Qui bisogna aprire una parentesi; il cremor tartaro è un sale di potassio dell'acido tartarico, assieme al bicarbonato diventa un lievito naturale per i nostri dolci ed impasti. Si trova tranquillamente in qualsiasi supermercato, anche già unito al bicarbonato.

Impastiamo tutto e facciamo riposare il panetto per 15 minuti.

Tagliamo a pezzetti ne ricaviamo dei cordoncini da richiudere a ciambella. Piccole varianti sono quelle di

passare i nostri taralli nello zucchero, in modo che possa aderire e quasi caramellare durante la cottura, o di cospargere la superficie con le perline colorate da pasticceria.

I nostri taralli sono pronti, mettiamoli in una teglia rivestita con carta da forno, e spennelliamo con l'altro uovo che avremo sbattuto in precedente. Possiamo tranquillamente usare un pennellino da dolce, una volta invece, si usava anche l'ovatta.

Mettiamo in forno caldo a 180 gradi per 10 o 15 minuti.

Buon appetito!