

Taralli al naspro

Ingredienti

1kg di farina
5 uova
1 pizzico di sale
1 pizzico di zucchero
un bicchierino di anice o altro liquore dolce



Ingredienti per il naspro:

250ml di acqua
500gr di zucchero
buccia e succo di limone

Preparazione: su di una spianatoia sistemate la farina ed unite le uova, lo zucchero, il sale (un pizzico) e il liquore. Amalgamate bene il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Tagliate la pasta a pezzetti e create delle piccole ciambelle. Cuocetele in forno a 180 gradi finchè non saranno ben dorate. Fateli raffreddare. Preparate il naspro in questo modo: in una pentola unite l'acqua con lo zucchero, quando quest'ultimo si sarà sciolto togliete la pentola dal fuoco ed aggiungete la buccia di limone grattugiata e il succo. Mescolate e dopo pochi minuti aggiungete un pò per volta i taralli, continuate a mescolare fino a quando non saranno completamente ricoperti dal naspro. Fateli raffreddare. Questi dolcetti si conservano diversi giorni in scatole di latta.

