

CANNAMELA

Taralli ai semi di finocchio



Ingredienti

- 500g farina 0
- 25g lievito di birra
- 180g strutto
- 1 cucchiaino raso sale
- 3 cucchiai semi di finocchio Cannamela
- 65g mandorle con la buccia
- 200g circa acqua tiepida



Porzioni
12 persone



Portata
Antipasto



Tempo
45 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
307*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easynet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 In una capace ciotola setacciare la farina con il sale.
- 2 Fare sciogliere il lievito in 100 g di acqua tiepida, poi unirlo alla farina impastando con l'acqua rimasta.
- 3 Ammorbidire con lo strutto a temperatura ambiente.
- 4 Aggiungere i semi di finocchio CANNAMELA.
- 5 Lavorare a lungo la pasta fino a renderla morbida ed elastica (eventualmente unire altra acqua).
- 6 Formare dei filoncini, attorcigliarli a due a due ed unire le estremità.
- 7 Inserire sui taralli qualche mandorla, poi farli riposare coperti con un canovaccio per 1 ora.
- 8 Pennellare i taralli con acqua e cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 45 min.