



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000078

Registrata in data 07 Dic 2015 alle ore 18:59

da LEOPOLDO INFANTE

## Taralli Frolli di Leopoldo Infante

La versione dolce del famoso tarallo di Leopoldo Infante, prima dell'avvento dei biscotti industriali, era la colazione tipica dei napoletani.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 10 persone

kg 1 di farina di frumento tipo "0"  
g 200 di margarina  
g 200 di burro  
g 200 d'acqua  
g 400 di zucchero  
4 uova grandi  
g 8 di polvere lievitante

### Preparazione

Uniamo tutti gli ingredienti in una grossa ciotola fino a raggiungere una consistenza solida. dividiamo l'impasto in palline da 25 g per poi formarne dei bastoncini del diametro di 3 cm. uniamo le estremità di due bastoncini e ne formiamo una treccia per poi formare il classico tarallo. Infornare su di una teglia a 190° per 20 minuti.

### Vino consigliato

ottimi inzuppati nel latte per colazione o per dessert accompagnati da un rosolio.