



Ricetta N. RE000076

Registrata in data 07 Dic 2015 alle ore 18:06

da LEOPOLDO INFANTE

Tarallini zuccherati di Leopoldo Infante

I tarallini zuccherati di Leopoldo Infante sono una specialità tipica della festa napoletana di Sant'Antonio Abate, con essi si facevano delle collane che venivano poi mangiate dopo le funzioni religiose. Nonno Leopoldo Infante ha tramandato questa ricetta a suo nipote, Leopoldo, con grande amore per la storia che lo contraddistingue.

Tempo di preparazione: 180 minuti

Ingredienti per 10 persone

kg 1 di farina di frumento tipo "0"
g 100 di margarina
g 100 di zucchero
g 30 di lievito di birra
g 350 di acqua.
per il naspro:
l 1 d'acqua
g 400 di zucchero

Preparazione

mescoliamo tutti gli ingredienti in un recipiente e aggiungiamo per ultimo la farina, impastiamo fino ad ottenere un composto omogeneo di consistenza solida.
dividiamo l'impasto in palline da circa 20 g e, dopo aver fatto lievitare per 15 minuti, ne facciamo dei bastoncini della lunghezza di 5-6 cm formando poi la tipica forma "a tarallo". lasciamo lievitare per 45 minuti poi in una teglia li cuociamo a 190° per 20 minuti.
mentre si raffreddano mettiamo un tegame sul fuoco e aggiungiamo l'acqua e lo zucchero per il naspro. una volta arrivato ad ebollizione togliamo il composto dal fuoco e vi immergiamo i tarallini uno ad uno per poi riporli su di un vassoio a raffreddare. vanno consumati una volta raffreddati.

Vino consigliato

rosolio, vino da dessert.