Rosquitas dulces y wafles (Taralli dolci e ferratelle)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ferratelle (Wafles)

Leche: 125 cc
Harina: 500 grs.
Aceite de girasol: 1 Taza
Azucar: 150 grs.
Huevos: 5 Unidades
Levadura en polvo: 8 g

Taralli dolci (Rosquitas dulces)

Leche: 50 cc
Azucar: 350 grs.
Grasa de Cerdo: 40 grs.
Aceite De Oliva: 25 cc
Ralladura de limón: 1 Unidad
Huevos: 5 Unidades
Harina 0000: 750 grs.
Levadura en polvo: 15 g

Varios

Duraznos: 2 Unidades
Azucar impalpable: A gusto
Manteca: 1 cda.
Azucar: A gusto
Crema chantilly: A gusto
Frutillas: 100 grs.

Preparación de la Receta

Ferratelle (Wafles)

- En un bowl coloque la *harina* previamente tamizada, incorpore la *levadura*, los huevos, azúcar, aceite de girasol y leche, mezcle con un batidor manual hasta lograr una masa homogénea

- Deje reposar unos minutos.

Taralli dolci (Rosquitas dulces)

- Vuelque la *harina* sobre la mesada y realice una corona, incorpore alrededor el azúcar, los huevos, *levadura*, aceite de oliva, la grasa de *cerdo* derretida y la leche, perfume con ralladura de *limón* y mezcle con una cuchara de madera hasta integrar los ingredientes
- Amase luego con las manos hasta lograr una textura lisa.

Armado

- Para el armado de las Taralli dolci(Rosquitas dulces)

- Tome una parte de masa y amase dando forma de cordón de aproximadamente 1 a 1½ cm de diámetro, corte luego en tiras de aproximadamente 15cm de largo, las tiras deben ser parejas, tome una de las tiras y una los extremos presionando para que se peguen, proceda del mismo modo con el resto.
- Acomode las rosquitas sobre una placa siliconada y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 minutos.

- Para el armado de los Ferratelle (Wafles)

- Coloque la waflera al fuego, una vez caliente coloque una cucharada de la masa, cierre la waflera y cocine hasta que se dore levemente.
- Pele y corte los duraznos en gajos.
- Corte las frutillas en mitades.
- En una sartén caliente con *manteca* dore las frutas, espolvoree con azúcar y cocine hasta caramelizarlas.

Presentación

- Sirva los Taralli dolci en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable.
- Acompañe los Ferratelle con las frutas caramelizadas y *crema* chantilly.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rosquitas-dulces-y-wafles-taralli-dolci-e-ferratelle