

Tarallucci



Ingredientes

Aceite de oliva virgen: 100 MI

Harina: 250 g

Vino Blanco: 100 MI

Azucar: 100 Gramos

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- En un bol, colocamos todos los ingredientes y amasamos hasta obtener una masa compacta.
- Dejamos descansar durante 20-30 minutos.
- Estiramos pequeñas cantidades de masa hasta formar una tira de unos 10cm, damos forma de círculo y horneamos a 160 grados durante unos 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarallucci>