

Tarallucci al vino

500 gr di farina

120 gr di zucchero

100 gr di olio o burro

120 di vino bianco (meglio se dolce)

1 cucchiaino di lievito per dolci

Procedimento:

Amalgamare tutti gli ingredienti. Con l'impasto ottenuto formare dei tarallini, cospargere la parte superiore dei tarallini con dello zucchero e metterli nel forno a 170 gradi.

