

Tarallini col vino bianco
(ricetta di Maria Disipio – dalla figlia Grace)

preriscaldare il forno a 350 gradi

2 tazze di vino bianco

2 tazze di olio

2 cucchiaini di vanilla

1 uovo

2 tazze di zucchero

3 cucchiaini di lievito in polvere (si può usare anche una busta di lievito Angelo)

8 tazze di farina

Mischiare tutti i liquidi in una ciotola, e aggiungere lentamente gli ingredienti secchi. Quando tutto sarà amalgamato, versatelo su un piano di lavoro pulito (legno o marmo) e lavorarlo a mano fino ad ottenere una consistenza liscia. Tagliatelo a listarelle e arrotolatele ad anelli (scegliete la misura).

Mettere su una teglia piatta e cuocere fino a quando non diventa dorato (circa 15-20 minuti a seconda delle diverse temperature del forno e delle dimensioni dell'anello)

(può essere servito caldo o freddo)

Tarallini col vino bianco
(Maria Disipio's recipe - from her daughter Grace)

Preheat oven to 350 degrees

2 cups of white wine

2 cups of olio (mazola)

2 teaspoons of vanilla

1 egg

2 cups of sugar

3 tablespoons of baking powder (or a packet of Lievito Angelo)

8 cups of flour

Combine all the liquids in a bowl and slowly add dry ingredients. When all mixed together pour onto a clean, flat work surface (wood or marble) and kneed until the texture is smooth. Then cut into strips and roll them into rings (you can choose the size).

Place the rings on a flat baking sheet and bake until gold (approximately 15-20 minutes depending on varying oven temperatures and the ring size).

(They can be served hot or cold.)