# TARALLI (BISCUITS SALES ITALIENS)

.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients : 4** personnes200 g de farine [1 cuillère à café de sel](https://www.amazon.fr/Rose-Naturel-lHimalaya-Pipkin-500g/dp/B0772X3JXY?tag=mt-i-990-21" \t "_blank) 50 ml d'huile d'olive 60 ml de vin blanc sec [Sésame grillé ou fenouil ou oignons secs ou piment au choix](https://www.amazon.fr/Graines-S%C3%A9same-Blond-Complet-NATURACEREAL/dp/B00GSNEFFY?tag=mt-i-998-21" \t "_blank) | https://assets.afcdn.com/recipe/20150807/9817_w1024h768c1cx2592cy1728.jpg |

Préparation

**Temps Total** : 35 min

**Préparation :** 10 min

**Cuisson :** 25 min

Mélanger tous les ingrédients pour faire la pâte. Si elle colle trop, rajouter un peu de farine.

Laisser reposer 20 min.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Porter de l'eau salée à ébullition, former des anneaux de pâte (ou des petits pains, c'est plus rapide), et les plonger par 10.

Les retirer dès qu'ils remontent à la surface, et les laisser un peu sécher sur un torchon.

Placer ensuite les biscuits sur une plaque au four, pendant 25 à 35 min (ils doivent être légèrement dorés).