



Ricetta dei Torcetti

Torcetti

Ingredienti:

farina di grano tenero tipo 00
latte intero
zucchero
acqua tiepida (1/2 bicchiere)
burro
bicarbonato
ammonio

Preparazione:

Unire in una terrina la farina, 50 gr di zucchero, l'acqua, il latte, il burro, il bicarbonato e l'ammonio. Lasciar riposare l'impasto per ¼ d'ora.

Mettere lo zucchero rimasto su di un piattino. Quando l'impasto sarà riposato, porlo sul piano di lavoro e dare la forma ai dolcetti. Infatti la pasta viene tagliata in pezzetti di 5 cm, rotolata nello zucchero fino a formare un bastoncino lungo 10 cm circa per poi essere chiuso alle estremità manualmente.

Mettere la carta da forno su di una teglia e infornare a 180° finchè non siano ben dorati (non rosolati).
Servire freddi.