Taralli Pasquali

Ingredienti:

600 g di farina 00
170 g di zucchero
4 uova
1 tuorlo
1/2 bustina di lievito per dolci
40 g di latte
buccia grattugiata di limone o arancia

per la glassa:

succo di 1/2 limone
200 g di zucchero a velo
acqua
codette o coriandoli di zucchero

Sbattete le uova più il tuorlo con lo zucchero. Unite il burro a pezzetti ammorbidito. Gradualmente inserite la farina, poi il latte, la buccia grattugiata di limone e il lievito. Lavorare fino ad ottenere un impasto morbido, liscio e non troppo appiccicoso, eventualmente aggiungete un po' di farina.
Prelevate un po' di impasto e arrotolate a mo' di salamini. Tagliate dei segmenti di circa 8 cm e unite le estremità. Ponete i tarallini su una placca rivestita di carta da forno e infornate per 30' a 180° statico.
Intanto preparate la glassa versando in una ciotola lo zucchero a velo e il succo di limone, mescolate bene, aggiungete dell'acqua fredda poco alla volta fino ad ottenere una soluzione densa che vela il cucchiaio.
Sfornate i taralli e spennellatevi la glassa sopra, prima che si asciughi cospargeteli di codette o coriandoli di zucchero.