



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cannariculi



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

Preparazione Cannariculi

Passo 1.

Dopo aver fatto bollire l'olio, l'acqua e il vino e averli fatti intiepidire, aggiungete gli aromi e la buccia grattugiata dell'arancia.

Passo 2.

Mescolate e aggiungete la farina in modo da ottenere un impasto che va fatto riposare per circa mezz'ora.

Passo 3.

Dalla pasta vanno poi staccati dei pezzettini e lavorati in modo da assumere la forma di bastoncini della grandezza di un dito.

Passo 4.

Friggete i bastoncini in abbondante olio e strutto e versateli nel tegame in cui precedentemente avrete fatto scaldare del miele.

Passo 5.

Alla fine, sistemate i cannariculi su un vassoio e cospargeteli con i confettini colorati.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)