

[RЯ]

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

Struffoli



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 g di farina
- 3 uova e due tuorli
- 150 g di zucchero
- 300 g di miele
- 150 g di cocozza
- 40 g di burro
- 1 limone
- 2 cucchiaini di zucchero
- cedro e arancia canditi
- confettini colorati d'argento
- sale
- olio di semi

Preparazione Struffoli

Passo 1.

Preparate un impasto con farina, zucchero, uova, burro, buccia di limone grattugiata e un pizzico di sale.

Passo 2.

Fatelo riposare per 2 ore circa.

Passo 3.

Preparate dei bastoncini spessi 1/2 centimetro, e poi ricavate dei dadini.

Passo 4.

Infarinate i dadini orrenuti e friggeteli in abbondante olio di semi.

Passo 5.

Poneteli quindi in carta assorbente per fargli perdere l'olio in eccesso.

Passo 6.

In una pentola, fate bollire miele zucchero e 4 cucchiari d'acqua fino ad ottenere uno sciroppo dorato.

Passo 7.

Mettete quindi gli struffoli nella pentola con lo sciroppo ed una parte dei canditi e mescolateli con un

cucchiaino di legno.

Passo 8.

Una volta mescolati, versateli in un piatto da portata e decorateli con i confetti e la restante frutta candita.

Note

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