



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

Sfinci



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **pentolino, carta assorbente**

Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 1 cucchiaino di zucchero
- 25 g di lievito di birra
- 3 uova
- Zucchero a velo
- Scorza grattugiata di un limone
- Acqua
- Olio di semi di arachidi
- 2 cucchiai di miele

Preparazione Sfinci

Passo 1.

Fate sciogliere il lievito in poca acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero (che serve per attivare la lievitazione).

Passo 2.

Impastate la farina con le uova, il lievito, la scorza di limone e tanta acqua quanta ne serve per ottenere un impasto morbido.

Passo 3.

Coprite l'impasto con un canovaccio e lasciate riposare in un luogo tiepido per un' ora.

Passo 4.

Tagliate la pasta a pezzetti e friggete in abbondante olio caldo.

Passo 5.

Fate scolare le sfingi su carta assorbente, cospargete col miele sciolto in pochissima acqua spolverate di zucchero a velo e servite.

Note

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