



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

Siringate di ricotta



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **setaccio, pentolino, siringa per dolci, piatto**

Ingredienti

- Farina di Maiorca
- 800 g di ricotta di pecora
- 3 cucchiaini colmi di zucchero
- 3 uova
- Olio di semi di arachidi
- 1 bustina di zucchero a velo
- 200 g di miele
- Cannella in polvere

Preparazione Siringate di ricotta

Passo 1.

Lavorate la ricotta con lo zucchero e passatela al setaccio, sbattere i tuorli, montate a neve gli albumi ed incorporateli alla ricotta.

Passo 2.

Aggiungete tanta farina da rendere il composto consistente.

Passo 3.

Mettete a scaldare l'olio in un pentolino e versate il composto, tramite una siringa dello spessore di un dito, nell'olio caldo.

Passo 4.

Friggete le siringate, disponetele su un piatto e cospargetele di miele, zucchero a velo e cannella.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)