



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

Cicerchiata



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, pentolino**

Ingredienti

- 350 g circa di farina
- 80 g di zucchero
- 350 g di miele
- 3 uova
- 1 arancia
- frutta candita
- olio di arachidi

Preparazione Cicerchiata

Passo 1.

Sbattete le uova con lo zucchero in una terrina con una frusta a mano o elettrica fino ad ottenere un composto spumoso, incorporate pian piano la farina setacciata.

Passo 2.

Formate delle palline grandi quanto dei ceci e friggetele in abbondante olio caldo.

Passo 3.

Fate sciogliere il miele in una casseruola, aggiungete le palline fritte e la buccia grattugiata di un'arancia, mescolate e versate il composto su un foglio di carta forno (o su un piano di marmo), date al composto la forma di una ciambella e decorate con frutta candita.

Passo 4.

Servite freddo.

Note

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