



Struffoli torronati (Campania) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Tazzulella

dolce - ricette regionali - Campania - natale - capodanno - cenone - vigilia - dessert - dolci fritti

Per la pasta:

500 gr farina
5 uova
1 bicchierino liquore "strega"

Per il condimento:

250 gr miele, 200 gr zucchero, scorze di arance e mandarini, mandorle con la pelle.

Impastare le uova con la farina e il liquore. L'impasto deve risultare morbido. Far riposare. (mia madre lo prepara il giorno prima)

Ricavare tanti tocchetti (più piccoli di un cece, perchè friggendoli si ingrandiscono) e friggerli in olio caldo. Lasciar scorrere in una ciotola con della carta assorbente.

Condimento:

Far sciogliere il miele con lo zucchero in una pentola abbastanza capiente. Il miele deve schiumare, bollicchiare. Quando diventa scuro, gettarvi gli struffoli, girare un secondo e poi unire le scorze degli agrumi tagliate a tocchetti piiiiiccoli; mischiare di nuovo. Infine aggiungere le mandorle tritate grossolanamente. Continuare a girare gli struffoli e dare loro il tempo di impregnarsi del miele, devono assorbirlo.

Versare il contenuto della pentola su di un piano precedentemente unto con dell'olio in tanti mucchietti come nelle foto. Prepararsi un piatto con dell'acqua fredda, inumidire le mani e cominciare a dare forma ai mucchietti stringendo la massa di struffoli per farli azzeccare. Attenzione! saranno bollenti. Ci vuole un po' di pazienza, all'inizio sembrerà che non si attacchino tra di loro, ma stringendo si uniranno.

A questo punto sono pronti. Ovviamente se riposano si induriscono e quindi diventano torronati.

Un consiglio: non poggiare mai su un tovagliolo di carta, nè su carta argentata.... si azzecca tutto. Meglio un vassoio di plastica, o su carta da forno.