



Struffoli - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Dessert - dolci fritti - capodanno - cenone - vigilia - Natale -ricette regionali - Campania

Ingredienti:

Farina 400 gr ,
Uova 4 ,
zucchero 2 cucchiari ,
burro o, preferibilmente, strutto 25 gr,
1 bicchierino di liquore strega, o limoncello o acquavite,
Scorza di mezzo limone grattugiata
Scorza di mezza arancia grattugiata
Sale un pizzico
1 cucchiaino di lievito per dolci o di ammoniaca per dolci
olio o strutto per friggere
Miele (100g per ogni 100g di farina)
confettini
frutta secca

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti in una ciotola. L'impasto che ne risulta è appiccicoso, però non aggiungere farina, ma bagnarsi le mani in essa e poi sgrullarle e continuare a impastare. Ogni tanto far riposare per 5 minuti l'impasto e poi riprenderlo, fino a quando non è liscio ed omogeneo. poi lasciarlo riposare per una decina di minuti. Riprenderlo, farne cordoncini e tagliarlo a tocchetti. Friggerli in olio moderatamente caldo.

Far sciogliere a fuoco dolcissimo il miele, aggiungere la frutta secca, gli struffoli ed amalgamare bene, girando il tutto più volte. Impiattare, mettendo al centro un vasetto, cospargere di confettini. Quando si sono raffreddati, togliere il vasetto.





eCucinando.it