

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Lukumades

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



650G DI FARINA, 1 CUCCHIAIATA  
PIENA DI LIEVITO DI BIRRA, 1 TAZZA  
D'ACQUA TIEPIDA, 1 CUCCHIAIATA DI  
SALE, OLIO PER FRIGGERE PER LO  
SCIROPPO

2 tazze di zucchero

1 tazza di miele

1 tazza d'acqua

cannella

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete la farina in un contenitore e mischiatela con il sale. Fate una fossetta nel mezzo e versate il lievito sciolto nell'acqua tiepida. Mescolate il composto e versate un altro po' di acqua tiepida così da formare un impasto nè troppo liquido, nè troppo denso. Sbattetelo per un po' e poi copritelo e mettetelo in un posto caldo a lievitare.

Sarà pronta quando si sarà gonfiata e sulla sua superficie compariranno delle bolle. In una casseruola fonda mettete molto olio a scaldare. Bagnate le mani e prendete l'impasto dal contenitore. Stringetelo nel cavo della mano in modo da far uscire dalla parte superiore una piccola quantità, quanto basta per un lukumà. Bagnate un cucchiaino nell'acqua di un bicchiere con il suo aiuto versate l'impasto nell'olio bollente. Appena le lukumades sono rosolate toglietele dall'olio e fatele sgocciolare su carta assorbente.

Servitele in un piatto grande versando sopra lo sciroppo (dopo che avete fatto bollire lo zucchero con l'acqua ed il miele per 3-4 minuti). Ricoprite con della cannella.