

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Struffoli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 500 gr
UOVA 5
ZUCCHERO 150 gr
BURRO 25 gr
SCORZA DI LIMONE ½
SCORZA DI ARANCIA ½
SALE 1 pizzico
OLIO DI ARACHIDI 1 l
BRANDY 1 cucchiaio da tavola
MIELE 250 gr
FRUTTA CANDITA 100 gr
CONFETTINI COLORATI 60 gr

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul tavolo la farina a fontana unite tutti gli ingredienti ed impastate. Lasciate riposare l'impasto per alcune ore, poi tagliatelo a pezzi e modellate dei bastoncini sottili;

tagliateli a pezzetti e friggeteli nell'olio caldo. Scolateli accuratamente. In un recipiente versate il miele, lo zucchero e qualche cucchiaio d'acqua; fate bollire fino a quando il composto non apparirà di colore giallo. Mantenete il fuoco lento ed aggiungete gli struffoli insieme ai frutti canditi e mescolate bene. Sistemateli poi in un piatto inumidito d'acqua e date loro la forma di ciambella. Spolverizzateli con i confettini.