

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Struffoli di cosepazzzz

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER L'IMPASTO

FARINA 600 gr

UOVA 4

TUORLO D'UOVO 1

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

mezzo limone -

BURRO 80 gr

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

SALE 1 pizzico

OLIO PER FRIGGERE

PER IL CONDIMENTO

MIELE 250 gr

BUCCIA DI ARANCIA 3

SCORZETTE DI ARANCIA CANDITA 75 gr

ANICINI

CODETTE DI ZUCCHERO

PREPARAZIONE



2 Preparate l'impasto.

Disponete a fontana la farina setacciata e al centro di essa mettete tutti gli altri ingredienti.



3 Impastare il tutto e preparate una bella pasta consistente ed elastica.

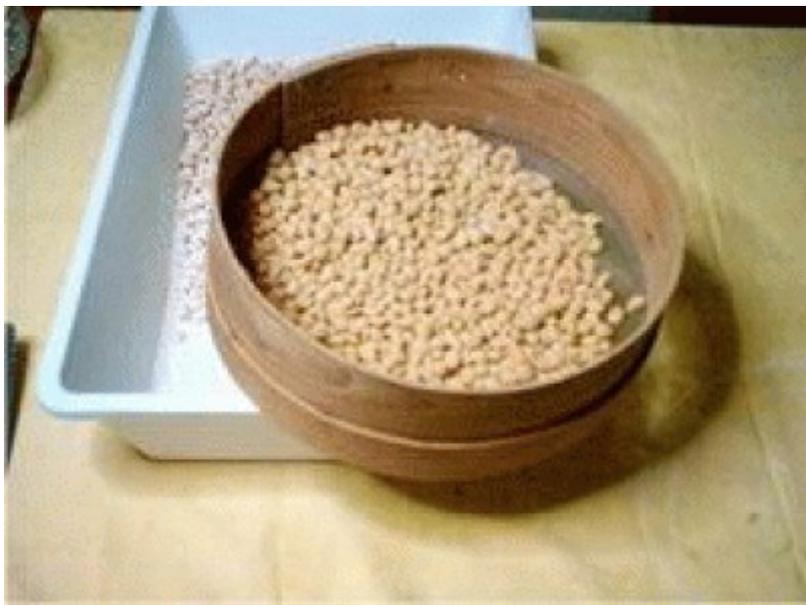
Fatela riposare per 30 minuti.



- 4 Prendete dei pezzetti di pasta che rotolerete con le dita in modo da ottenere tanti bastoncini molto sottili, che ridurrete tagliandoli ancora in piccole palline.



- 5 Una volta tagliati gli struffoli privateli della farina passandoli in un setaccio.



6 In una larga padella mettete l'olio e portatelo a temperatura (l'olio deve essere caldo ma non bollente).

Cuocete pochi struffoli alla volta e quando saranno belli dorati e croccanti scolateli adagiandoli sulla carta assorbente in modo che tutto l'unto venga assorbito.

Preparate il condimento.



7 Sciogliete in una pentola il miele, aggiungete le bucce grattugiate delle arance.

Non appena si formerà una schiuma leggera, aggiungete gli struffoli, e le scorzette tagliate a cubetti della frutta candita.

Con un cucchiaino di legno mescolare piano piano con molta attenzione, senza schiacciare gli struffoli e continuate a mescolare fino a quando il miele è stato assorbito.

A questo punto versate il tutto sopra un piatto rotondo e con le mani bagnate d'acqua cercate di dare agli struffoli una forma conica e lasciate raffreddare.

Decorate con le codette di zucchero e gli anicini.

