

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Struffoli di Cinzia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

FARINA 600 gr  
UOVA 4  
TUORLO D'UOVO 1  
ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola  
BURRO 80 gr  
LIMONCELLO oppure di sassolino - 1  
bicchierino  
SCORZA GRATTUGIATA di mezzo limone -  
LIEVITO PER DOLCI 1 pizzico  
SALE 1 pizzico  
STRUTTO

### PER DECORARE

MIELE 400 gr  
CONFETTINI COLORATI  
CANDITI

# PREPARAZIONE

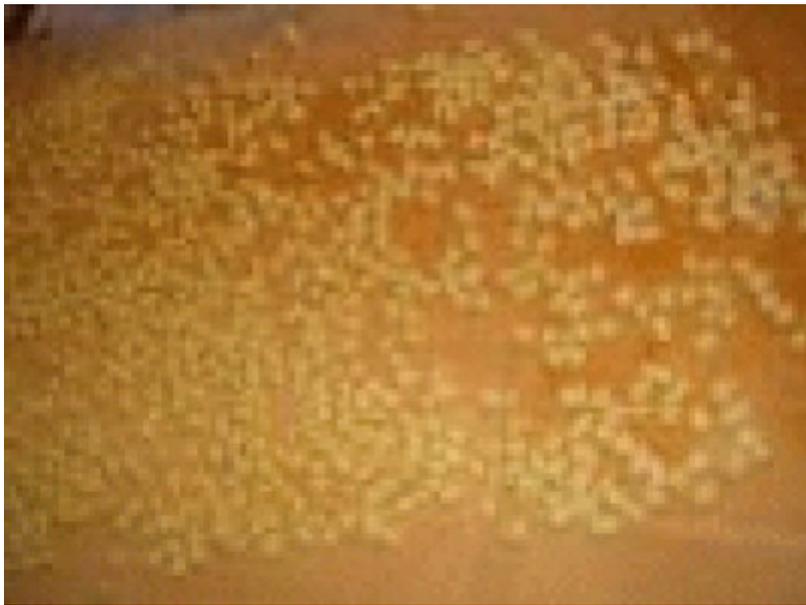
- 1 Sopra una spianatoia disponete la farina ed al centro tutti gli altri ingredienti dell'impasto.



- 2 Impastare con le mani fino ad avere un composto asciutto ed omogeneo.



- 3 Prendete parte dell'impasto e formate delle strisce sottili e, con un coltello, tagliate dei piccoli tocchetti.



4 In una pentola a bordi alti sciogliete dello strutto.

Quando raggiunge la giusta temperatura friggere gli struffoli tuffandone pochi alla volta nello strutto caldo.

Scolateli e metteteli sopra della carta assorbente per togliere l'unto.



**5** Trasferite gli struffoli in una ciotola.

In una caseruola fate sciogliere il miele.

Quando il miele è fluido mettete il miele sopra gli struffoli e mescolate bene in modo che tutti gli struffoli si impregnino di miele.



**6** Nel piatto da portata mettete al centro un bicchiere e iniziate a mettere attorno gli struffoli fino a raggiungere il bordo del bicchiere.



7 Togliete il bicchiere e decorate con gli zuccherini colorati ed i canditi.



