

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strufoli

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

UOVA 7

SALE 1 pizzico

FARINA 560 gr

BURRO 15/20 g sciolto e freddo -

LIEVITO PER DOLCI 3 gr

OLIO DI SEMI abbondante -

MIELE 300 gr

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare le uova.



2 Porre sulla spianatoia la farina a fontana con il sale, il burro e il lievito.

Mescolare la farina alle uova sbattute fino a far assorbire tutto.



3 Impastare a piene mani.

Prelevate dei piccoli pezzi di pasta e formate dei rotolini che lascerete riposare 30 minuti.





4 Dividete i rotolini in dadolini di circa 1 cm.



5 In una padella portate a temperatura l'olio e friggere gli struffoli.

Mettete gli struffoli cotti sopra della carta assorbente a perdere l'unto in eccesso.



6 Scaldate il miele e passateci gli struffoli mettendoli in un piatto formando una montagna.