DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Struffoli senza glutine: croccanti e golosi

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Prepara gli **struffoli senza glutine** con questa ricetta semplice e gustosa, perfetta per le festività.

INGREDIENTI

FARINA SENZA GLUTINE 250 gr

MIELE GREZZO 250 gr

ZUCCHERO 50 gr

BURRO 40 gr

UOVA medie - 2

VANILLINA 1 bustina

SALE 2 pizzichi

RUM 10 ml

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 500 ml

PER GUARNIRE

CONFETTINI COLORATI

FRUTTA CANDITA

Come fare gli struffoli senza glutine

1 Ecco come cucinare gli struffoli senza glutine: in una ciotola capiente, miscela la farina con il sale, la vanillina, il rum e la buccia grattugiata del limone.

Aggiungi, poi, alla farina lo zucchero e il burro fuso freddo e inizia a mescolare in modo da creare una sabbiatura; fai un buco e aggiungi per ultime le uova al centro.

2 Lavora il composto fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo, piuttosto liscio e morbido.

Avvolgi l'impasto in una pellicola per alimenti e lascia riposare per circa 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, riprendi l'impasto e dividilo in tanti pezzi del peso di circa 80 g. ognuno. Sulla spianatoia ben infarinata, lavora ogni singolo pezzo di impasto in modo da realizzare dei cilindri e, con l'aiuto di un coltello a lama liscia, taglia tanti piccoli pezzi. Procedi in questo modo per tagliare tutti gli struffoli.

3 In un pentolino dai bordi alti scaldate l'olio di semi; quando è bollente, friggi gli struffoli, pochi pezzi per volta, rigirandoli spesso con un mestolo forato, e toglili appena dorati. Scolali e mettili su di un piatto con della carta per fritti.

4 Metti il miele un tegame abbastanza ampio da poter contenere tutti gli struffoli e riscaldalo a fiamma bassa; una volta sciolto, togli il tegame dal fuoco e aggiungi gli struffoli, girando bene il tutto per ricoprire ogni parte di miele. Trasferisci gli struffoli senza glutine, ancora caldi, su di un piatto da portata e guarnisci con confettini colorati senza glutine e, a piacere, della frutta candita.

Gli struffoli senza glutine più riposano e più sono buoni!

Struffoli senza glutine: croccanti e golosi

Gli struffoli sono un simbolo della tradizione natalizia napoletana e, con questa ricetta **senza glutine**, diventano accessibili a tutti. Piccoli bocconcini dorati, fritti e avvolti nel miele, vengono decorati con confettini colorati e frutta candita per portare in tavola il sapore autentico del Natale. Questa versione mantiene tutto il gusto della ricetta originale, ma con una farina gluten-free per accontentare anche chi ha esigenze particolari. Scopri come prepararli passo dopo passo!

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Usa miele grezzo per un sapore più intenso e naturale.

Se avanza dell'impasto, puoi conservarlo in frigorifero per un giorno e friggerlo successivamente.
Per una frittura leggera e asciutta, assicurati che l'olio sia ben caldo (170-180°C) e friggi pochi struffoli alla volta.
Conserva la buccia di limone avanzata per aromatizzare zucchero o tisane.

Come conservare gli struffoli senza glutine

Conserva gli **struffoli senza glutine** a temperatura ambiente in un contenitore ermetico per un massimo di 4-5 giorni. Più riposano, più diventano gustosi perché assorbono meglio il miele.

Potresti cucinare anche...

Mostaccioli: dolcetti natalizi ricoperti di cioccolato.
Castagnaccio: un dolce rustico a base di farina di castagne.
Migliaccio: una torta di semolino tipica del Carnevale.
Biscotti senza glutine: profumati e croccanti.
Taralli dolci napoletani: un'altra ricetta della tradizione partenopea.
Pasta frolla senza glutine: friabile e leggera.