

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Struffoli

di: *Maria*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Gli **struffoli** sono un dolce della tradizione campana, ideali da servire per chiudere il ricco pranzo di Natale e delle feste invernali in bellezza, provate la nostra ricetta e vedrete quanti complimenti arriveranno!

## INGREDIENTI

FARINA 00 400 gr  
UOVA 3  
TUORLO D'UOVO 2  
LIMONE la scorza - 1  
ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola  
BURRO 40 gr  
SALE 1 pizzico  
MIELE 300 gr  
OLIO DI ARACHIDI

## PER LA COPERTURA

CONFETTINI COLORATI  
CEDRO CANDITO  
SCORZA DI ARANCIA CANDITA

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare gli struffoli, impastate la farina con lo zucchero, le uova, il burro, la buccia grattugiata del limone e un pizzico di sale, lavoratela bene e lasciatela riposare per due ore.



- 2 Prendendone un pezzo per volta, formatene dei bastoncini dello spessore di mezzo centimetro che taglierete a dadini, infarinerete leggermente e friggerete, pochi pe rvolta, in olio bollente abbondante e a calore moderato.



- 3 Quando saranno appena dorati, sollevateli e poneteli su una carta che assorba l'unto. Fate bollire in un largo tegame il miele e lo zucchero con 4 cucchiai di acqua e due cucchiaini di canditi.



- 4 Quando lo sciroppo avrà preso un colore dorato, abbassando la fiamma al minimo, versatevi gli struffoli e mescolate velocemente e delicatamente con un cucchiaino di legno affinché se ne rivestano.



- 5 Rovesciateli subito su un piatto da dolce aggiustandone se necessario la forma con le mani bagnate d'acqua, e decorateli con la frutta candita e i confettini. Volendo accentuare il sapore, aggiungete agli ingredienti dell'impasto di farina anche un cucchiaino di alcool puro.

CONSIGLI E CURIOSITÀ