

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!

Piccole palline deliziose, che vengono prima fritte e poi irrorate con il miele. L'effetto finale è decisamente esplosivo!

Provate questa ricetta che mette di buon umore e dà tanta allegria!

Se siete poi alla ricerca di altre idee per le feste ecco

altre ricette di dolci di Natale:

[tronchetto di Natale](#)

[roccocò](#)

[pudding a limone](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 400 gr

UOVA 3

TUORLO D'UOVO 2

LIMONE la scorza - 1

ZUCCHERO 3 cucchiaini 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 cucchiaio 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 cucchiaio di alcool puro.

CONSIGLI E CURIOSITÀ