

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Struffoli

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER L'IMPASTO

FARINA 400 gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 30 gr

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA
grattugiata - 1

UOVA 4

SALE 1 pizzico

OLIO DI ARACHIDI per friggere -

CODETTE DI ZUCCHERO COLORATO

PER LA COPERTURA

MIELE 500 gr

ZUCCHERO 150 gr

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete tutti gli ingredienti dell'impasto e lavorateli a mano fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Dividete l'impasto in tre o quattro parti e formate dei cilindri spessi un dito e tagliate a tocchetti. Fatto ciò friggeteli in abbondante olio di arachidi.

Dopo averli fritti tutti prendete un tegame e versate il miele, lo zucchero e 1 bicchieri d'acqua. Fate bollire ed evaporare l'acqua fino ad avere uno sciroppo e versatelo sugli struffoli.

Girareli nel miele fin quando non saranno ben conditi e versate in un contenitore.

Decorate con scaglie di zucchero o palline di zucchero colorate e se piacciono quadratini di frutta candita.















