

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Strufoli

di: *Chiaragiubbo*

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*

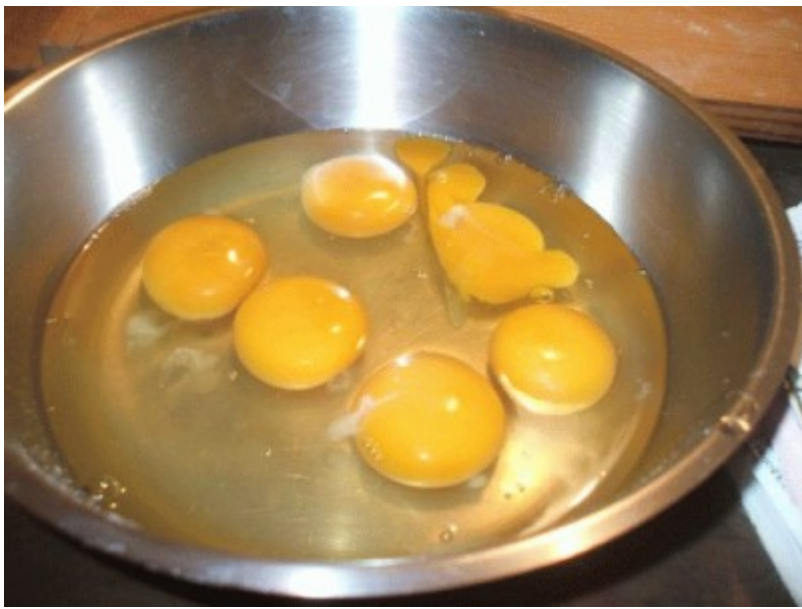


## INGREDIENTI

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.