

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 -

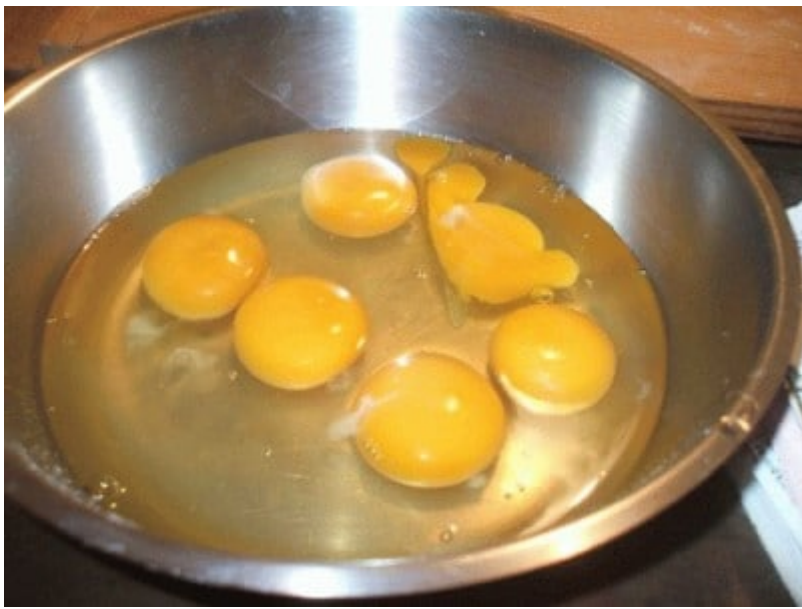
LIEVITO PER DOLCI 3 gr

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.