

Struffoli



🌀 Per 3 piatti piani

Ingredienti

500 gr farina "00"

60 gr di zucchero

95 gr di olio di semi di arachidi

4 uova

scorza grattugiata di 1/2 limone biologico

olio per friggere (io ho usato quello di arachidi che mi è avanzato dall'impasto)

400 gr di miele millefiori

palline colorate e argentate per decorare

Procedimento

Setacciare la farina e versare a pioggia al centro della spianatoia, unire lo zucchero, le uova, l'olio di arachidi e la scorza di limone grattugiato. Lavorare il tutto fino a formare un composto omogeneo che risulterà abbastanza elastico. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e farlo riposare per 30 minuti.

Tagliare dall'impasto delle fette e ogni fetta dividerla in due. Con ciascun pezzo di impasto formare con le mani un filoncino spesso mezzo centimetro. Tagliare ogni filoncino (con spatola o coltello affilato e liscio) in tanti piccoli pezzetti della larghezza di mezzo centimetro, come se voleste fare gli gnocchi. Portare a temperatura l'olio e friggere gli struffoli. Scolare su carta assorbente e passarli man mano in una terrina capiente. Riscaldare a bagnomaria il miele e fare bene attenzione a non farlo bollire, deve solo diventare più liquido di quello che è. Versare il miele sugli struffoli ancora caldi e mescolare. Decorare con palline colorate e argentate, potete aggiungere anche cedro e arancia candita e confettini bianchi alla cannella.