

STRUFFOLI NAPOLETANI MORBIDI

Ingredienti

500 g di farina
3 uova
3 tuorli
70 g di burro
100 g di zucchero
vino bianco q.b.
sale q.b.
una arancia
un limone
350 g di miele millefiori
30 g di arancia candita
30 g di cedro candito
codette di zucchero q.b.
olio di semi q.b.

Tappe di preparazione

Tappa 1

Setacciate la farina poi create una fontana in cui andrete ad aggiungere le uova, i tuorli d'uovo, il burro, lo zucchero, le zeste d'arancia e di limone.

Tappa 2

Utilizzate un goccio di vino bianco per impastare, in modo da ottenere un impasto uniforme e compatto. Formate una palla, ricopritela con la pellicola trasparente, poi lasciatela riposare in frigorifero per circa un'ora.

Tappa 3

Infarinate il piano di lavoro poi andate a modellare l'impasto creando dei filoni di pasta. Tagliate l'impasto ad uno spessore di ½ cm andando a creare i vostri struffoli.

Tappa 4

In un tagame capiente sciogliete il miele a fuoco basso unendovi 2 cucchiari di zucchero e un pò d'acqua.

Tappa 5

Friggete gli struffoli in abbondante olio di semi poi lasciateli asciugare sulla carta per frittura.

Tappa 6

Una volta che il miele avrà una consistenza liquida unite gli struffoli fritti e mescolate accuratamente. Aggiungete i canditi e le codette colorate.

Immagine e ricetta: tribugolosa.com



ze *
BUK

Si legge ZeBuk, si scrive The Book!