

Struffoli



Ingredienti per 10 persone:

- 600 gr di farina
- 4 uova
- 1 tuorlo
- 80 gr di burro o 25 gr di strutto
- 1 bicchierino di limoncello
- scorza di mezzo limone grattugiata
- 1 pizzico di sale
- olio evo (Classicus)
- miele
- confettini colorati

PROCEDIMENTO:

1. *Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, impastatela con uova, burro, zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone, un bicchierino di rum e un po' di sale.*
2. *Ottenuto un amalgama omogeneo e sostenuto, dategli la forma di una palla e fatelo riposare mezz'ora.*
3. *Dopo lavoratela ancora brevemente e dividetela in pallottole grandi come arance, da cui ricavare, rullandoli sul piano infarinato, tanti bastoncini spessi un dito; tagliateli a tocchetti che disporrete senza sovrapporli su piano infarinato.*
4. *Friggeteli pochi alla volta in abbondante olio bollente: prelevateli gonfi e dorati.*
5. *Sgocciolateli e depositateli ad asciugare su carta assorbente da cucina.*
6. *Fate liquefare il miele a bagnomaria, toglitela dal fuoco e unite gli struffoli fritti, rimescolando delicatamente fino a quando*