Struffoli

Autore:



Gli struffoli sono i dolci più napoletani che ci siano anche se la loro origine è diversa. Sembra che siano arrivati nel golfo di Napoli grazie ai Greci.

Altre immagini:

Preparazione





Formare con la farina una fontana, aggiungere tutti gli ingredienti e lavorare fin quando la farina non si è assorbita.
Dividere l'impasto in parti uguali e stendere un pezzo per volta con le mani formando una sorta di serpente di forma omogenea (è consigliabile 1/2 cm di diametro). Tagliare con un coltello o con una spatola di plastica in pezzetti di 1/2 cm di lunghezza e spolverare leggermente con la farina. Effettuare questa operazione fino a terminare l'impasto.
Portare l'olio ad una temperatura medio-alta e friggere gli struffoli fino a farli imbiondire.
Quando tutti i pezzetti sono stati fritti, prendere una teglia e mettere 250 gr. di miele, 1 cucchiaio di zucchero e farli sciogliere per qualche istante a fuoco lento, aggiungere poi gli struffoli. Toglierli dalla teglia e caldi disporli in un piatto.

Abbellirli con confetti bianchi e colorati.

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	1 portione	**Spesa**	
Nazione/Regione		**Costo per porzione**	