



Gli struffoli - [Visualizza sul sito di line](#)

struffoli - dolci natalizi - natale - De Riso - capodanno - cenone - vigilia - ricette regionali - Campania - dolci fritti



è una ricetta di Salvatore De Riso e ho preso le dose [qui](#)

Ingredienti:

Gr 500 di farina
Gr 8 di sale sciolto in acqua
Gr 50 di zucchero
Gr 50 di vino bianco
4 uova
semi di vaniglia
Arancia
Mandarino
Gr 60 di burro
Miele millefiori
Arancia candita
Cedro candito
Confettini colorati

Miscelare la farina con il sale, lo zucchero ed il vino bianco. Aggiungere 2 uova e la vaniglia, le scorze di un'arancia e un mandarino grattugiate. Includere nella planetaria anche le altre 2 uova e alla fine mettere il burro ammorbidito. Lasciarlo riposare 2h in frigo.

Riprenderlo e farne dei filoncini sottili.

Infarinarli bene e tagliuzzarli a quadratini. Riscaldare l'olio o lo strutto (a 180°) e friggerci gli struffoli a cui prima avremo tolto la farina in eccesso. Quando lo struffolo diventa dorato come la crosta del pane lo leviamo e lo mettiamo su carta assorbente. Mettiamoli in una ciotola e versiamoci sopra il miele millefiori, la buccia d'arancia candita, buccia d'arancia grattugiata (o mandarino, o limone), mescolare bene e sistemiamoli in un piatto da portata con sopra i confettini colorati.

[Vai alla discussione sul forum](#)