



Struffoli con due impasti diversi - [Visualizza sul sito di cococco](#)

struffoli - morbidi - croccanti - miele - codette - capodanno - cenone - vigilia - Natale - dolci fritti - dessert - ricette regionali







Stamattina ho fatto gli struffoli utilizzando due diverse ricette.

STRUFFOLI DELLA SIG. RA MARTA.

600 g farina  
3 uova  
una tazzina di olio  
pizzico di sale

impastare questi ingredienti aggiungendo birra quanta ne basta per avere un bel panetto.

Lasciare a riposare per 1 ora.

Stendere con la macchinetta della pasta (tacchetta spessa), fare le tagliatelle, infarinare benissimo e con la spatola tagliare a tocchetti. Mi e' tornato utile per "sfarinare" un vecchio contenitore della ricotta. Ho utilizzato per friggere una vecchia casseruola con bordi alti poiche' purtroppo, a volte, immergendo gli struffoli si alza l'olio sotto forma di schiuma (inconveniente evitato mettendo nella casseruola all'inizio solo una piccolissima quantita' di struffoli e poi aggiungendone altri subito qualche secondo dopo).

Questa ricetta mi e' stata passata l'anno scorso da una simpaticissima paziente dello studio, ne avevamo gia' parlato il natale scorso ma avendolo fatta con successo l'ho riproposta molto volentieri.

STRUFFOLI DI LUISA (mia cognata, ebbene si in ogni casa c'e' una ricetta con rispettive scuole di pensiero per lo struffolo piccolo e croccante oppure quello grande e morbido)

3 uova  
50 g burro  
100 g zucchero  
500 g farina  
limoncello  
una punta di bicarbonato  
pizzico di sale

Anche qui formare un bel panetto da lasciare riposare.

Fare dei salsicciotti, tagliare a tocchetti (tipo gnocco). friggere

In una casseruola sciogliere miele, acqua e zucchero. Versare gli struffoli, codette di zucchero colorato e quello che si vuole (pezzetti di noci, frutta candita, lamelle di mandorla).

[Vai alla discussione sul forum](#)