



Bimby: Cicerchiata - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

### Ingredienti

Per la pasta: 500 gr. di farina ' 4 uova ' 1 noce di burro ' 1 mis. scarso di zucchero ' 1 pizzico di cannella ' scorza di un limone grattugiata ' scorza di un'arancia grattugiata '  $\frac{1}{2}$  mis. di liquore Strega 1 pizzico di bicarbonato e uno di sale

Per la glassa: 300 gr. di miele '  $\frac{1}{2}$  mis. di zucchero '  $\frac{1}{4}$  di mis. di acqua ' 100 gr. di canditi ' codette e corallini colorati a piacere ' olio per friggere

### Preparazione:

Preparare la pasta: inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30 sec. vel. 4. Staccare dei pezzi di pasta, lavorarli con le mani, formando dei bastoncini sottili e tagliarli in tocchetti della lunghezza di  $\frac{1}{2}$  cm.

Friggerli in abbondante olio caldo, pochi per volta, finch  non diventino dorati. Scolarli con un mestolo forato e disporli su carta assorbente. Preparare la glassa:

introdurre nel boccale miele, acqua e zucchero 15 min. 100  vel. 1, aggiungere dal foro del coperchio, gli gnocchetti fritti e met  dei canditi tagliati a dadini 10 sec. vel. 2 spatolando. Versare il tutto in un piatto di portata, bagnarsi le mani e formare una montagnola ben compressa. Cospargere con i corallini e decorare con i canditi tagliati a strisce sottili.

