

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Struffoli

Staff · Saturday, August 15th, 2009

Gli Struffoli hanno origini napoletane, sono delle palline di pasta fritte tipiche del Natale, è impensabile un Natale senza Struffoli a Napoli. Sono molto apprezzati anche in sicilia dove però vengono chiamati Strufoli con una F soltanto.

Ingredienti:

- Farina 700 gr
- Zucchero 100 gr
- Lievito 25 gr
- Burro 150 gr
- Uova 4
- Vaniglia 20 gr
- Miele 400 gr
- Olio (per friggere)
- Brandy

Preparazione:

Prendiamo la farina e aggiungiamo le uova, lo zucchero, il burro (ammorbidito precedentemente), la vaniglia e il lievito, a questo punto impastate bene ed energicamente finchè non otterremo un panetto di pasta omogeneo che lasceremo riposare per 4 ore.

Passate le 4 ore prendiamo delle porzioni di pasta e formiamo delle piccole palline e friggiamole in olio bollente.

Adesso facciamo scaldare il miele assieme ad un bicchierino di Brandy e ad un bicchierino d' acqua , facciamo bollire ed aggiungiamo gli struffoli (raffreddati) e continuiamo a girare, Quando pronti togliamoli e adagiamoli su un vassoio, possiamo decorarli con frutta candita, confetti e altro.

This entry was posted on Saturday, August 15th, 2009 at 4:37 pm and is filed under [Dolci](#), [Feste](#), [Italiane](#), [Napoletane](#), [Natale](#), [Piatti](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

