



tariodibianca.com

Struffoli

Ingredienti

400 g farina
3 uova intere
una noce di burro
40 g olio di semi
3 cucchiaini di zucchero
3 cucchiaini di limoncello (o arancello)
olio di semi per friggere
250-300 g di miele di acacia

Questa ricetta mi riporta indietro nel tempo quando aiutavo mia mamma a tagliare le palline - devono essere piccolissime, così aderisce più miele - in anni sereni della famiglia che mi sembrano un secolo fa. Ora però sono diventate la tradizione della mia nuova famiglia, che condivido allegramente con la mia bambina, sperando che ne abbia in futuro un bel ricordo. Il dolce è costituito da tante piccole palline di impasto fritte ricoperte di miele, guarnite con confetti colorati. Il problema di alcune ricette è che fanno molta schiuma, ma questa qui proposta la trovo ottima per tenere il fenomeno sotto controllo e salvare la cucina. Vi lascio una versione per impastare sia con il Bimby che senza.

Impasto con il Bimby: inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne la farina e mescolare 30 sec vel 4. Aggiungere la farina e lavorare un min vel spiga.

Impasto a mano: disporre la farina a fontana e disporre al centro le uova, il burro, lo zucchero, il limoncello e l'olio. Lavorare incorporando man mano tutta la farina. Lavorare l'impasto fin quando non si appiccicherà alle mani.

Formare con le mani dei cordoncini sottili di impasto e tagliare a pezzettini. Friggere in abbondante olio caldo in una padella dai bordi ALTI. Scolare con una schiumarola e disporli in una ciotola in cui avete precedentemente disposto delle cucchiainate di miele, e mescolare subito. Dopo aver fritto tutti gli struffoli aggiungere il restante miele e mescolare. Disporre gli struffoli su un piatto di portata formando una montagnetta. Nel caso di doppia dose di impasto consiglio di disporre a forma di ciambella.

Guarnire con confetti colorati, argentati, codette (che qui mancano) e qualche ciliegina candita.