

Alice Medola

GLI STRUFOLI

Gli strufoli sono dei dolci tipici della Campania, questi dolci si fanno soprattutto nelle feste di pasqua e di natale

INGREDIENTI:

- ½ kg di farina*
- 4 uova*
- 1 cucchiaino di burro*
- un cucchiaino di zucchero*
- un goccio d'anice*
- mezzo cucchiaino di bicarbonato*
- ½ di lievito di birra*
- 2 o 3 cucchiaini di miele*

PROCEDIMENTO

Fare un buco in mezzo alla farina e metterci le uova, lo zucchero, il burro, l'anice, il bicarbonato e il lievito.

Impastare tutto finché l'impasto non diventa compatto e omogeneo.

Tagliare l'impasto a strisce e poi tagliarlo a piccoli cubetti, mettere dell'olio nella padella, farla scaldare e immergere gli strufoli in olio caldo, farli cuocere fino a quando diventano dorati.

Tirarli fuori e asciugarli con uno scottex.

Buttare l'olio della padella, asciugare la padella con uno scottex, mettere nella padella 2 o 3 cucchiaini di miele, farlo sciogliere e aggiungere gli strufoli e i diavoletti di zucchero.

Ecco a voi gli strufoli :)

