

Ricetta: Gli Struffoli di Natale

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [Kristina Bella](#) in 25/11/2009

Gli Struffoli di Natale - Un dolce tipico partenopeo, da fare in casa a Natale (ma va bene in ogni momento, basta la voglia). Consigliamo di accompagnarlo con un vino dolce, passito.



Dose per 8-10 persone:

500 grammi di farina

250 grammi di miele

4 uova

10 cucchiaini di zucchero

5 cucchiaini di olio di semi di mais

1 bustina di vanillina

1 pizzico di sale fino

1 buccia di limone grattugiata

200 grammi di frutta candita a pezzettini

una confezione di confettini colorati, preferire quelli di misura varia

Preparazione

Disporre la farina a fontana sul tavolo ed al centro mettere le uova intere, 5 cucchiaini di zucchero, l'olio di semi di mais, la vanillina, un pizzico di sale e la buccia di limone grattugiata. Impastare il tutto.

Lavorare fin quando l'impasto non si stacca dalle mani (magari aggiungendo un altro cucchiaino di farina).

Formare dei bastoncini tubolari (larghi quanto un dito), tagliarli a piccoli pezzi e arrotolarli con le mani come tante piccole palline (1,5 - 2 cm di larghezza vanno bene).

Friggere le palline di pasta in olio bollente, alzarle quando sono dorate e metterle in una colapasta. Quando tutti i pezzi sono stati fritti, in una teglia mettere 1 tazzina d'acqua e sciogliervi, a fuoco lento, 5 cucchiaini di zucchero, aggiungere poi le palline già fritte ed il miele e mescolare il tutto per 5 minuti.

Per evitare che gli struffoli leghino alla pentola toglierli subito dalla teglia e disporli in un piatto abbellendoli con frutta candita e confettini colorati; volendo si possono aggiungere per un piatto più simpatico ciliegie rosse candite e pezzi di cedro tagliato a spicchi o in forme natalizie.