



## Struffoli



[Zucchero di canna BIO GREZZO](#)



Difficoltà media



60 minuti

### Ingredienti per gli Struffoli

- 300 g Farina
- 55 g Uovo (1 circa)
- 20 g Tuorlo d'uovo (1 circa)
- 40 g Burro
- 25 g Zucchero di canna BIO GREZZO
- ½ Bicchierino di limoncello o rum
- ½ limone Scorza grattugiata
- 1 pizzico Sale
- 1 litro Olio di semi di arachide

### Per condire e decorare:

- 200 g Miele
- A piacere Confettini colorati di zucchero
- 50 g Arancia candita
- 50 g Cedro candito

### Procedimento



1. In una planetaria, impastate la farina con uova, burro fuso, zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone, il rum o limoncello ed il sale. Ottenuta un amalgama omogenea e corposa, lavorate ancora un po' la pasta con le mani e dategli la forma di una palla. Fatela poi riposare mezz'ora avvolta in pellicola trasparente.



2. Lavorate ancora un po' la pasta, poi suddividetela in pallottole grandi come arance, da cui ricavare, rullandole sul piano infarinato, tanti bastoncini spessi un dito. Tagliateli a tocchetti e disponeteli su un telo infarinato senza sovrapporli.



3. Al momento di friggere, setacciate per eliminare la farina in eccesso e friggete gli struffoli un poco alla volta in abbondante olio bollente; prelevateli gonfi e dorati, ma non particolarmente colorati con una schiumarola. Sgocciolateli e disponeteli ad asciugare su carta assorbente da cucina.



4. Ora, fate sciogliere il miele a bagnomaria in una pentola abbastanza capiente; toglitela dal fuoco e unite gli struffoli fritti, rimescolando delicatamente fino a quando non si siano bene impregnati di miele.



5. Versate quindi la metà circa dei confettini e della frutta candita tagliata a pezzettini e rimescolate di nuovo. Disponete gli struffoli a piramide sul piatto da portata, preferibilmente di vetro trasparente per far risaltare i colori e ricoprite con le restanti decorazioni.