


Struffoli di Carnevale

circa 25 - 30 porzioni

 media up to 60 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Frittelle
40 g farina
25 g zucchero
1 bustina di vanillina
PANEANGELI
1 pizzico di cannella
1 cucchiaio di Rum
uova
olio di semi (per friggere)

Per decorare:

150 g miele a piacere
codette arcobaleno PANEANGELI

1 Preparazione:

Setacciare la farina con il Preparato per Frittelle in una terrina, aggiungere lo zucchero, lo zucchero al velo, la vanillina, la cannella, l'aroma limone (contenuto nella confezione), il rum e le uova e con una forchetta mescolare molto bene fino ad ottenere un impasto liscio).

2 Riscaldare (175-180°C) nella pentola abbondante olio. Formare gli struffoli con l'aiuto di due cucchiaini e friggerne pochi per volta, mantenendo la temperatura costante durante la cottura.

3 A cottura ultimata sistemare gli struffoli a piramide su un piatto da portata. Scaldare a bagnomaria il miele e distribuirlo sugli struffoli. A piacere si possono decorare gli struffoli con delle codette di zucchero colorate.

4 Girare gli struffoli in modo che diventino dorati su tutta la superficie, toglierli dall'olio e lasciarli gocciolare su carta assorbente.

5 Tempo di cottura:

4 min