

# Struffoli

## Ingredienti:

300 gr. di farina + quella per la lavorazione  
2 uova e 1 tuorlo  
1 cucchiaino di zucchero  
40 gr. di burro  
il succo di 1 arancia  
1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata  
600 ml. di olio di arachidi per friggere  
200 gr. di miele di fiori d'arancio  
1 cucchiaino di lievito vanigliato  
2 cucchiaini di zucchero al velo  
sale

Impastate insieme la farina, le uova, il tuorlo, il burro morbido a pezzetti, lo zucchero, un pizzico di sale, il lievito e la scorza d'arancia grattugiata, unendo 3 cucchiaini di succo d'arancia.. Modellate l'impasto in una palla infarinatela, copritela con la pellicola e fatela riposare per 30 minuti al fresco.

Lavorate nuovamente l'impasto e formate dei rotolini di 1 cm di spessore sul piano infarinato. Tagliateli a pezzetti di 1 cm. Poi friggeteli nell' olio bollente finche' saranno dorati. Scolateli su carta e fateli raffreddare. Riscaldare il miele rimasto, spennellatelo piu' volte sugli struffoli e cospargetevi i confettini colorati, poi lasciate asciugare.