Struffoli

Ingredienti:

300 gr. di farina + quella per la lavorazione
2 uova e 1 tuorlo
1 cucchiaio di zucchero
40 gr. di burro
il succo di 1 arancia
1 cucchiaio 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 cucchiari 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 cucchiari 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.