

STRUFFOLI DI NATALE

Ingredienti:	Provenienza: RAI Televideo
1 kg di farina	Esecuzione: Disporre la farina a fontana e lavorarla con le uova, il burro, 100 g di zucchero, l'anice, la buccia di limone, il bicarbonato. I mpastare con cura e ricavarne dei bastoncini, tagliarli a pezzettini e friggerli in olio bollente. Sciogliere sul fuoco 5 cucchiari di zucchero, unire il miele, gli struffoli e mescolare per 10'. Sistemarli su un piatto e guarnirli con frutta candita
3 uova	
50 g di burro	
130 g di zucchero	
1 bicchierino di anice	
1 pizzico di bicarbonato	
buccia di 1 limone	
250 g di miele	