



STRUFFOLI AL LIMONE

Ricetta del pastry Chef M. Zucchini

INGREDIENTI

Fruttarine® al limone	1000 g
Uova	500 g
Zucchero	160 g
Burro	150 g
Rum	100 g
Sale	4 g
Miele	100 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne il miele ottenendo un impasto omogeneo e liscio, lasciarlo riposare per almeno un'ora in frigorifero.

Formare dei cordoncini con le mani e tagliare dei pezzetti di circa 1 cm. Farli rotolare sul piano per renderli più tondi. Friggere in olio a 170 °C per 4/5 minuti.

Scaldare il miele a 121 °C e cospargere le palline fritte. Decorare con codette di zucchero colorate.