

Struffoli

Ingredienti:

Per la pasta:

- gr 500 farina
- 5 uova
- 2 cucchiaini di olio di semi
- 3 cucchiaini di zucchero ;
- 1/2 cucchiaino da caffè' di ammoniaca per dolci
- 1 bicchierino di anice
- sale q.b.
- olio per friggere.

Per condire:

- gr. 200 miele
- 2 cucchiaini zucchero
- buccia di un limone - di 1 arancia e di 2 mandarini
- anice facoltativo
- confettini multicolori riavulilli



Per il croccante:

- gr 500 di mandorle
- gr 500 zucchero
- gr 20 di burro
- 1 limone

Esecuzione:

Nelle versioni più elaborate, vengono presentati in cestini di croccante, durante le feste natalizie.

Dopo aver setacciato la farina disponetela a fontana, al centro essa mettete tutti gli altri ingredienti.

Preparate una bella pasta consistente ed elastica, aiutandovi prima con una forchetta e poi lavorando decisamente con i polpastrelli delle dita e, infine, vigorosamente con le mani.

Lasciate riposare la pasta per circa 1 ora, dopo averla coperta con un tovagliolo pulito. Prendete, allora, piccole quantità di pasta e, arrotolandola con le dita, formate tanti bastoncini possibilmente molto sottili, che andrete tagliuzzando in piccole palline che sistemerete su un tovagliolo. Finita che avrete questa operazione, sarà il momento di friggerle in abbondante olio ben caldo, e quando saranno belle, dorate lucide e croccanti, le leverete dal fuoco con la schiumarola che raccoglierà lasciando cadere l'olio, e le sistemerete sulla carta assorbente affinché sgocciolino tutto l'unto nel migliore dei modi possibili.

Ora sciogliete in un tegame il miele con lo zucchero aggiungete due cucchiaini di acqua e anice quanto basta e le profumate bucce grattugiate. Non appena si comincerà a formare una schiuma leggera, il preparato sarà pronto per condire gli struffoli che, rimescolati per pochi secondi, diventeranno lucidissimi. Potrete così sistamarli garbatamente in un bel piatto o ancor meglio, nei cestini di croccante e cospargerli dei multicolorati riavulilli

Per preparare il croccante si usano preferibilmente mandorle, ma quando queste non fossero disponibili, le noccioline potrebbero sopperire. Per pochi minuti si tostano le mandorle nel forno e, una volta diventate queste dorate, si riducono in pezzettini e poi si cuociono ancora in una padella con lo zucchero e con una noce di burro, mescolando continuamente per circa venti minuti.

Ora si può usare uno stampo unico, oppure vari piccoli ruoti leggermente imburrati

Si modellano le mandorle ancora calde all'interno di questi recipienti in uno strato spesso mezzo centimetro circa.

Si aggiungerà altra fragranza e il profumo se ci si aiuterà con un limone intero per fare aderire perfettamente le mandorle alle pareti del recipiente prescelto.

Dopo circa mezzora, quando le mandorle saranno completamente raffreddate, sformatele dal recipiente, ottenendo così il cestino desiderato.
Riempitelo con gli struffoli pronti che decorerete a vostro piacimento, con scorzette di arance candite tagliate a piccolissimi pezzetti.

Susamielli

Ingredienti:

- Farina gr 250
- miele gr 250
- zucchero gr100
- mandorle gr 100
- cubetti di cocozza, cedro e scorzette
- "pisto" di cannella , chiodi di garofano e noce moscata
- un pizzico di ammoniaca(quella per dolci, ovviamente)

Esecuzione:

Mischiate le mandorle, il cedro, le scorzette ed i cubetti di cocozza (il tutto tritato in piccoli pezzi) con la farina, riscaldate il miele e, appena sciolto, unitelo alla farina, che avete disposto a fontana, insieme ad un pizzico di ammoniaca.

Lavorate l'impasto fino a quando questo non diventa omogeneo, a questo punto ricavate dei "salamini" che sistemerete su una teglia unta e li piegherete dandogli la forma di una "S", schiacciateli leggermente.

Infornate a 170° per 15-20 minuti circa.



Divino Amore

Ingredienti:

- gr 500 di mandorle dolci sguosciate
- gr 500 di zucchero
- 3 uova
- scorza grattugiata di 1 limone
- 1 bustina di vainiglia
- gr 100 di canditi misti (cedro, cocozzata, e scorzette d'arancia)
- ostie q.b.
- 3 cucchiaini marmellata di albicocche
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di acqua

Per la copertura:

Ghiaccia bianca
colorante rosa



Esecuzione:

Macinate le mandorle, non pelate, con il mixer, unitevi lo zucchero e con un po' di acqua fredda cercando di ottenere un impasto di giusta consistenza.

Incorporatevi 2 uova intere ed un rosso, la scorza grattugiata del limone, la vainiglia ed i canditi tagliati minutamente. Lavorate l'impasto, formate degli ovetti, collocateli sulla placca del forno foderati di ostie e fateli cuocere a 180° per una ventina di minuti.

Una volta raffreddati, eliminate i bordi d'ostia superflui, spennellate leggermente i dolci con marmellata di albicocche diluita con poca acqua e zucchero e ricopriteli con ghiaccia bianca (ottenuta con zucchero a velo vanigliato, albume sbattuto a neve ferma) e coloratela di rosa con colorante per alimenti.

Roccocò

Ingredienti:

- Farina kg 1
- zucchero gr 800
- bucce di agrumi grattugiate (3 mandarini, 1 arancia, 1 limone) nocciole e mandorle gr 400
- acqua gr 300
- cannella 1 cucchiaio raso
- ammoniaca in polvere per dolci 1 cucchiaino da caffè
- 1 bianco d'uovo.

Esecuzione:

Dolci impenetrabili, duri, secchi, eppure affettuosi nella loro forma a ciambella: ecco i roccocò.

Setacciate la farina ed in mezzo ad essa versate lo zucchero, le profumate scorzette degli agrumi grattugiate, le nocciole e le mandorle pelate e tritate, l'acqua, la cannella e l'ammoniaca per dolci. Amalgamate ogni cosa ottenendo un impasto piuttosto duro e formate delle piccole ciambelle un po' schiacciate che, spennellate con bianco d'uovo, cuocerete in forno caldo per circa venti minuti.