

10 dolci di CARNEVALE che dovete assolutamente preparare

10 dolci di CARNEVALE che dovete assolutamente preparare

Questo dolce meravigliosamente buono, formato da palline di impasto fritte e disposte a cerchio, si gusta durante il periodo di Carnevale, soprattutto in Abruzzo, Marche e Molise. Simile agli [struffoli](#) napoletani, anche la cicerchiata viene condita con miele fluido, e decorata con zuccherini, frutta candita, mandorle a filetti, o secondo la propria fantasia.

Ingredienti:

- 250 g di farina*
- 2 cucchiaini di zucchero*
- 3 uova*
- La scorza di 1 arancia non trattata*
- Miele q.b*
- Olio per friggere*

Procedimento:

Montate le uova assieme allo zucchero, servendovi delle fruste elettriche. Unite poi la farina piano piano, fino ad avere un impasto morbido ma non troppo. Formate poi dei rotolini lunghi, e ricavate dei pezzetti di impasto, che modellerete a forma di palline, della grandezza di uno gnocchetto. Fate friggere la cicerchiata in abbondante olio caldo. Scolate e depositate su carta assorbente. Fate sciogliere del miele in una casseruola, ed unite la cicerchiata e la scorza grattugiata dell'arancia. Mescolate molto velocemente per far amalgamare tutti gli ingredienti. Disponete la cicerchiata a forma di cerchio su un foglio di

carta forno, e cospargete con gli zuccherini colorati e la frutta candita.

[dolcetti2](#)

[dolcetti3](#)

[dolcetti4](#)

[dolcetti5](#)

[dolcetti6](#)

[dolcetti7](#)

[dolcetti8](#)

[dolcetti9](#)

[dolcetti10](#)

Sorgente: [10 dolci di CARNEVALE che dovete assolutamente preparare](#)