Struffoli senza glutine

Ingredienti

240 gr farina senza glutine (mix per dolci) ***#***

50 gr zucchero semolato

1 pizzico di sale

3 uova medie

28 gr burro fuso senza lattosio

1 cucchiaino di vaniglia

Olio di semi per friggere

170 gr miele

Confettini colorati (senza glutine) per decorare ***#***

Procedimento

In una ciotola mescola farina, zucchero e sale. Aggiungi le uova, il burro fuso e la vaniglia. Impasta fino ad ottenere un panetto omogeneo. Forma dei cilindri sottili e taglia dei piccoli pezzi. Arrotondali con le mani. Scalda l'olio e friggi gli struffoli finché dorati. Scolali su carta assorbente. Scalda il miele in padella, unisci gli struffoli e mescola per ricoprirli bene. Disponili su un piatto e aggiungi confettini colorati. Lascia raffreddare prima di servire

Ricetta originale di Simone Buzzi