Cicirata lucana (Buñuelitos fritos con miel)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 500 grs.
Licor de Anís: 100 cc
Miel: 100 grs.
Azucar: 50 grs.
Huevos: 6 Unidades
Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- En un bowl tamice la *harina* con el azúcar y forme un hueco en el centro.
- En el centro vierta los huevos, el *licor* y comience a mezclar hasta unir los ingredientes.
- Incorpore el aceite y amase hasta formar un bollo de masa lisa.
- Deje descansar durante 20 minutos
- Tome porciones de masa, enrolle formando cordones finos y luego corte trozos del tamaño de un *garbanzo*.
- Fría en abundante aceite caliente aceite y escurra sobre un papel absorbente.
- Disuelva la miel sobre baño María
- Incorpore los buñuelos y mezcle bien.

Presentación

- Sirva en una fuente formando una pirámide

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cicirata-lucana-bunuelitos-fritos-con-miel