

Masas dulces fritas (Struffoli y Crustoli)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crustoli

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Azucar: 250 grs.

Harina 0000: 500 grs.

Sal: Una pizca

Clavo De Olor: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 125 cc

Miel de higo: 300 g

Agua: 125 cc

Azucar impalpable: A gusto

Vermouth: 125 cc

Canela: Una pizca

Struffoli

Manteca: 75 g

Jugo de Naranja: 1/4 Taza

Granas de colores: A gusto

Huevos: 5 Unidades

Grasa de Cerdo: 25 grs.

Azucar: 1/2 Taza

Polvo para hornear: 1/2 cditas.

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Leche: Cantidad necesaria

Zapallo en almíbar: 100 g

Harina 0000: 700 grs.

Almendras peladas y tostadas: 100 g

Miel: 1 Taza

Preparación de la Receta

Struffoli

- Coloque en un bowl la *harina* junto con los huevos, la grasa fundida, la *manteca* a temperatura ambiente y el polvo para hornear, mezcle, incorpore leche, mezcle nuevamente y luego vuelque sobre la mesada, amase hasta lograr una masa lisa y suave.

Crustolli

- En una *cacerola* coloque el vermouth, agua y aceite de oliva, cocine a fuego lento hasta que este tibio.
- En un bowl coloque la *harina* y azúcar, perfume con canela y clavo de olor en polvo y sal, mezcle y luego agregue la mezcla líquida tibia, mezcle con un cornet hasta que la masa se despegue por completo de las paredes del bowl
- Cubra con papel film y deje reposar durante aproximadamente 1 hora.

Armado

- Para el armado de los struffoli

- Tome una pequeña porción de masa y amase con la palma de las manos dando forma de cordón fino, proceda del mismo modo con el resto de masa
- Una vez obtenidos los cordones de masa acomódelos uno al lado del otro y córtelos en pequeñas porciones, aproximadamente 1cm de lado.
- En una *cacerola* con abundante aceite bien caliente fríalos hasta que estén levemente dorados, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén coloque la miel, *jugo de naranja* y azúcar, cocine a fuego medio, una vez que el azúcar se disolvió incorpore los struffoli, saltee unos minutos.

- Para el armado de los crustolli

- Tome pequeñas porciones de masa y forme cordones amasando sobre la mesada, luego corte en dados de 2cm y márquelos como los ñoquis.
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fríalos hasta que estén levemente dorados, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén coloque la miel de higos y cocine a fuego lento, una vez que la miel tome temperatura incorpore los crustolli y saltee unos minutos.

Presentación

- Sirva en fuentes diferentes los crustolli y los struffoli.
- Decore los crustolli con azúcar impalpable y canela en polvo.
- Decore los struffoli con cubitos de *zapallo* en *almíbar*, espolvoree con almendras peladas y granas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/masas-dulces-fritas-struffoli-y-crustoli>