Masas dulces fritas (Struffoli y Crustoli)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crustolli

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 liquida 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