

Anelli al miele

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

3 bicchieri farina
2 bicchieri acqua
1 pizzico sale
1 filo olio d'oliva
miele
zucchero

Preparazione

In una casseruola mettete l'acqua con un filo di olio e il sale. Quando l'acqua bolle metteteci la farina, mescolate bene finché la pasta non si stacchi dalle pareti e vada a formare una palla. In un piatto mettete un po' d'olio e ungete anche le mani. Lavorate la pasta appiattendola e togliendo tutti i grumi. Finito di lavorarla formate dei cordoncini, arrotolateli, e annodateli. Friggete in olio caldissimo e girateli di tanto in tanto stando attenti a non bucarli. Serviteli con zucchero e miele.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>