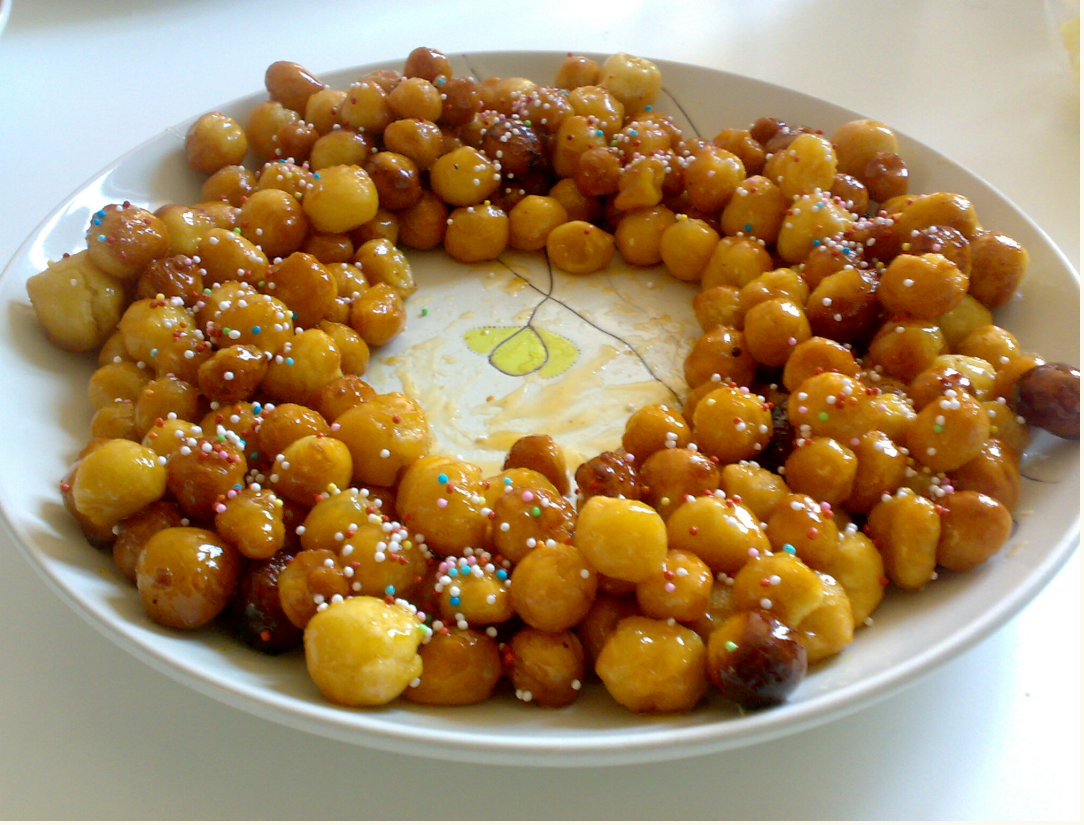
europe direct
Normandie - Vire

UNE RECETTE ITALIENNE

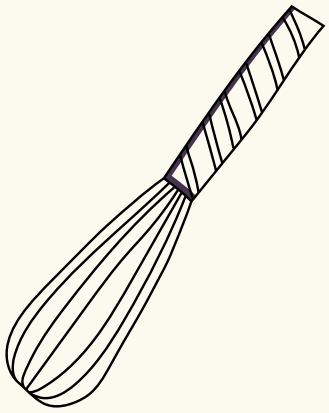
CICERCHIATA ABRUZZESE

#CanapEurope #JMEurope

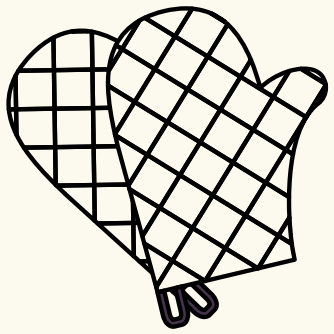


ÉLABORATION DE LA RECETTE

1.- Mettez la farine sur un plan et versez les œufs, le sucre (5 cuillères) et l'huile d'olive extra vierge.
2.- Commencez à travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
3.- Laisser reposer 30 minutes, puis former des serpents de pâte fine d'environ 1 cm à partir de laquelle les noix.
4.- Frire les noix de pâte, égoutter et mettre sur le papier absorbant.
5.- Prenez une grande casserole, verser le sucre (2 cuillères) et le miel.
6.- Lorsque le mélange devient fluide, jetez les écrous et les écailles d'amande et, en vous aidant avec une cuillère en bois.
7.- Apres faites des tas de pâte (les mains doivent être humides) sur un plan et choisissez la forme que vous préférez (portions ou donuts).
8.- Enfin, décorez la cicerchiate avec les pattes colorées.



INGRÉDIENTS
(pour 6 personnes)



- 500 g de farine
- 5 oeufs
- 7 cuillères de sucre
- 5 cuillères d'huile d'olive extra vierge
- 450 g de miel
- des queues de chocolat colorées
- des écailles d'amande pour décorer
- huile extra vierge pour la friture.

europe direct
Normandie - Vire