

CICERCHIATA

Ingredienti:

- 240 g di farina,
- 20 g di burro,
- 20 g di zucchero,
- 2 uova,
- 1 cucchiaio di vino bianco secco,
- olio di oliva,
- 100 g di zucchero,
- 100 g di miele,
- frutta candita a pezzettini.

Impastare bene farina, burro, zucchero e uova, aggiungere il vino e fare tanti bastoncini da tagliare a gnocchetti di 1 cm circa, in modo da ottenere quasi delle palline, della grandezza di un cece.

Friggerli e scolarli bene.

Far caramellare zucchero e miele.

Quando sono ben dorati, versarvi le palline e mescolare velocemente in modo da amalgamare bene il tutto.

Versare sul piatto da portata, dando la forma di ciambella, e decorare con i canditi ed i confettini.

Il nome deriva da Cicerchia = Cece, anche se con i ceci non ha nulla a che vedere, se non l'aspetto.