

Creador: Eva Codina



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Estos postres son: struffoli (pasta napolitana miel), cenci (cintas de pasta frita espolvoreada con azúcar potencia), los higos secos, almen

Descripción:

Los dulces tradicionales son también elementos importantes para el menú de Navidad en Italia. Muchos de ellos se originaron en los conventos, donde las monjas hacían un tipo especial de dulces para celebrar las fiestas religiosas, como la Navidad, presentándolos como regalos. Cada convento hizo un tipo particular de dulce.

Ingredientes para 8 personas :

- 6 claras de huevo
- 5 $\frac{3}{4}$ tazas de harina de trigo
- 12 yemas de huevo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- 2 $\frac{3}{4}$ tazas de aceite extra virgen de oliva
- $\frac{3}{4}$ de taza de licor de anís
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar
- 1 taza de almendras fileteadas y tostadas
- 1 taza frutas confitadas finamente picadas
- Jugo de 8 naranjas
- 3 tazas de miel
- Ralladura de 4 naranjas, en juliana
- $\frac{1}{4}$ de taza de chispas de colores

Preparación:

Paso 1

Bate las claras de huevo hasta que formen picos suaves. Coloca la harina en un recipiente, suma de a poco las yemas de huevo, la sal, el aceite de oliva, el licor de anís y el azúcar. Incorpora suavemente las claras de huevo batidas con una cuchara de madera. Mezcla muy bien todos los ingredientes con la cuchara de madera y si es necesario con las manos. La mezcla debe ser suave y elástica. Si está demasiado seca, añade más licor, y si está

demasiado húmeda, añade más harina. Corta en trozos del tamaño de garbanzos y forma pequeñas esferas. Calienta el aceite restante, fríe los trozos de masa hasta que estén dorados. Retira con una espumadera y seca con toallas de papel; espolvorea con las almendras fileteadas y las frutas confitadas. Calienta el jugo de naranja en una cacerola, agrega la miel y sigue cocinando esta preparación. Luego incorpora la cáscara de naranja en juliana. Vierte la salsa sobre cada porción y las chispas de colores. Enfía a temperatura ambiente antes de servir.