

## Ciccitielli

### ***Ingredienti***

*Per 4 persone*

- 1kg di farina bianca
- 10 uova
- 150g di zucchero
- 150g di strutto
- 2 bicchierini di anice
- 300g di miele
- 1 bustina di lievito in polvere
- olio per friggere
- un pizzico di sale



**Preparazione:** in un recipiente versare sette uova intere e tre tuorli, lo zucchero, lo strutto, l'anice e un pizzico di sale, mescolare bene il tutto e aggiungere pian piano la farina a pioggia, lavorando la pasta fino a quando sarà di una consistenza finissima, ma piuttosto compatta. Infine aggiungere il lievito e lasciare riposare per un'ora coperto.

Quindi stendere la pasta a spessore di un centimetro e ricavarne stelline, cerchietti, bastoncini e friggerli, pochi alla volta, in olio bollente e asciugandoli su carta paglia. Sciogliere il miele con mezzo bicchiere d'acqua e lasciare sobollire per una decina di minuti.

Versare il composto sui ciccitielli, mescolandoli con molta delicatezza.