

## Scalille calabresi con il miele

Ingredienti per le Scalille calabresi con il miele

400 gr farina 0

4 uova

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di anice

2 cucchiaini di olio e.v.o.

1 pizzico di sale

1 pizzico di lievito per dolci

500 ml di olio per frittura (Arachidi) si può usare, anche, lo strutto

Ingredienti per guarnire

300 gr di miele

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico di cannella

confettini colorati

Preparazione

Scalille calabresi con il miele

### Preparazione

In una ciotola romperti le uova, aggiungere lo zucchero, l'anice, l'olio, il sale e il lievito, sbattere bene con una forchetta o con una frusta a mano. Quando è tutto mescolato versare la farina aggiungendola poco alla volta, passare l'impasto sulla spianatoia e continuare a lavorare con le mani (regolarsi con la farina se ne serve altra o se

dovesse essere troppa), l'impasto deve essere morbido, elastico e non appiccicoso, lavorarlo per 15 minuti circa.

A questo punto dividere l'impasto in tanti piccoli pezzi che dovranno essere stesi come dei grissini lunghi circa 20/25 cm e attorcigliarli attorno ad un bastoncino infarinato per non fare attaccare l'impasto (si può usare il manico di una cucchiarella di legno), chiuderli per non farli aprire, schiacciando un pochino le estremità, sfilarli e metterli da parte in attesa di friggerli.

Riscaldare l'olio e friggere pochi alla volta, fare scolare dall'unto in eccesso su carta da cucina. Versare il miele in un tegame largo e quando inizia a bollire passarvi dentro le scalille, stando attenti a non farle rompere e che si impregnano bene, guarnire a piacere con codette o confettini colorati, spolverare con poco zucchero misto a cannella.