

ストゥルツォリ

材料：

小麦粉 600g
卵 5個
砂糖 大さじ2杯
バター 80g
レモンチェッコ 大さじ4杯
レモンの皮(すりおろしたもの) 1個分
塩 1つまみ
イースト菌 1つまみ
揚げ油 適量

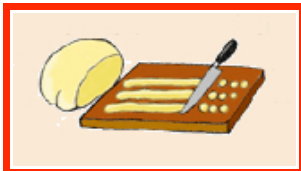


ハチミツ 350g
コンフェッティ 適量

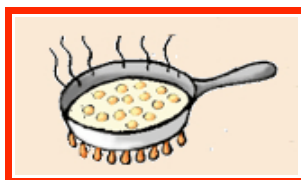
作り方：



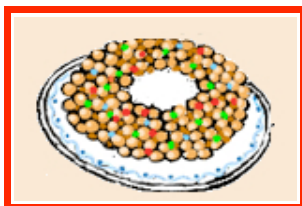
篩いにかけて小麦粉に、砂糖、バター、卵、レモンの皮（すりおろしたもの）、塩、イースト菌、レモンチェッコを加え、良く練る。
布巾をかけ、約1時間寝かせる。



ニョッキを作っているように生地を伸ばし、棒状にし、人差し指の頭程度の大きさのボールを作る。熱した油で揚げ、油を切っておく。



鍋に砂糖とハチミツを入れ、弱火でよく溶かす。
ハチミツにストゥルツォリを加え、よく混ぜる。



皿に移し、上からコンフェッティをまぶす。