

# STRUFFOLI GRUDADINHO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:4 ovos

2 colher de sopa de açúcar

2 colher de sopa e pinga (para ficar crocante)

2 colher de sopa de azeite

350 g de farinha de trigo

1 colher de café de fermento instantâneo

água para dar o ponto da massa

### CREME:

Creme:400 g de amendoim torrado e moído

400 g de mel

6 colheres de açúcar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Misture os ingredientes secos e homogenize.

Acrescente os molhados e mexa, acrescentando água até obter uma consistência parecida com a massa de pão.

Faça rolinhos compridos e corte em pedacinhos pequenos.

Frite em uma panela alta (porque ele ferve) com óleo quente.

Retire quando estiverem douradinhos.

### CREME:

Creme:Apenas misturar os ingredientes em uma travessa.

Depois junte o creme com os pedacinhos da massa já fritos.

Coloque em uma forma de bolo e aperte para que fiquem juntinhos.

Depois corte em pedacinhos e sirva.

É bom para épocas de festa junina!