HUNAJAPALLEROT (struffoli)

7	dl	vehnäjauhoja
3		kananmunaa
75	g	voita
½	dl	sokeria
3	rkl	limoncello-likööriä (tai rommia)
1		sitruunan kuori
1		appelsiinin kuori
		suolaa

koristeluun:

n. 2,5	dl	hunajaa
		kandeerattuja hedelmiä
n. 1	dl	nonparelleja
		Lontoonrakeita

paistamiseen: öljyä (esim. auringonkukkaöljyä)

Sekoita aineksista tasainen taikina. Kääri taikina kelmuun ja jätä se jääkaappiin lepäämään noin puoleksi tunniksi. Leivo taikinasta ohuita pötköjä, josta leikkaat noin yhden sentin palasia. Kuumenna öljy noin 180 asteiseksi ja friteeraa siinä pienet taikinapallerot. Anna palleroiden jäähtyä ja kuumenna sitten hunaja paistinpannulla. Ota pannu pois levyltä, kaada pallerot hunajan sekaan. Sekoita ja lisää joukkoon nonparellit ja kandeerattuja hedelmiä. Muotoile seos tarjoilulautaselle renkaan muotoiseksi ja koristele se vielä kandeeratuilla kirsikoilla ja lontoonrakeilla.