ANELLI AL MIELE

Ingredienti per 6 persone:

- 3 bicchieri di farina
- 2 bicchieri di acqua
- 1 pizzico di sale
- 1 filo di olio d'oliva
- miele
- zucchero

In una casseruola mettete l'acqua con un filo di olio e il sale.
Quando l'acqua bolle metteteci la farina, mescolate bene finché la pasta non si stacchi dalle pareti e vada a formare una palla.
In un piatto mettete un po' d'olio e ungete anche le mani.
Lavorate la pasta appiattendola e togliendo tutti i grumi.
Finito di lavorarla formate dei cordoncini, arrotolateli, e annodateli.
Friggete in olio caldissimo e girateli di tanto in tanto stando attenti a non bucarli.
Serviteli con zucchero e miele.